



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SÜTLÜ PATATES ÇORBASI

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 su bardağı süt
toz kırmızı biber
4 adet patates
1 yemek kaşığı sıvı yağ
tuz,nane, su,un

Tencereye küp şeklinde doğradığımız patatesleri alıp, sıvı yağda bir iki dakika soteleyelim. sonra unu ekleyip kavuralım. üzerine soğuk sütü ve sonrada sıcak suyu ilave edelim ve kaynamaya bırakalım. Tavaya sana klasığı koyalım. Eriyince nane ve toz kırmızı biberi kavurup kaynayan çorbanın üstüne gezdirelim. Çorbanın altını kapatıp sıcak olarak servis yapalım.