



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ PATATES ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Avuç fesleğen
- 4 Su Bardağı et suyu
- 2 Su Bardağı süt
- 1 Tutam karabiber
- 1 Baş kuru soğan
- 3 Adet patates
- 1 Tutam tuz

Sana klasik tencereye aktarıp eritin. Patateslerin kabuklarını soyup küp doğrayın. Soğanı ince ince kıyın. Patates ve soğanı erittiğimiz sana klasik üzerine ilave edip, tencerenin kapağını kapatın. Çok ağır ateşte 30 dakika pişmesini sağlayın. Patatesler yumuşayınca üzerine 2 su bardağı sütü ve et suyunu katıp iyice karıştırın. 10 dakika, ara sıra karıştırarak pişirmeye devam edin. Çorbayı ateşten indirmeden önce fesleğeni ilave edip tahta kaşıkla karıştırın. Tuzunu ve karabiberini ekleyip bir taşım daha kaynatın. Ocaktan indirip servis yapın.
