



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ TEREYAĞLI PATATES ÇORBASI

1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
4 su bardağı su
1.5 su bardağı süt
2 orta boy patates
Tuz
Kırmızı biber
Nane

Yağda unu kokusu gidene kadar kavurun.üzerine su ve süt ekleyip kaynatın.küçük küp doğranmış patatesleri ekleyip pişirin.tuzunu ayarlayıp blender'dan geçirin. Tereyağını eritip içine kırmızı biber ve nane ekleyip serviste çorbanın üzerine gezdirin.

