



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ PATATES ÇORBASI

4 İri patates
8 Bardak et suyu
1 Soğan
3 Yumurta sarısı
3 Kaşık sade yağ
1 Bardak süt
1 Bardak su
Karabiber
Tuz

Patatesi ufak, tavla zarı gibi doğrayın. İnce doaranmış soğanı 1 kaşık sade yağda kavurun. Sonra 1 bardak suyla birlikte patateslere katıp kaynatın. Hepsini birden ince süzgeçten geçirerek püre haline getirin. Yarım fincan unu, 1.5 kasık tereyağında halledin. Ateşten alınca yumurta sarısı ve 1 bardak sütü azar azar katın. Bu terbiyeyi, ateşten indirdiğiniz corbava, hızla karıştırarak azar azar katın. Sonra karıştırarak bir taşım daha kaynatın. Servis yapınız.

[ML® Patates Çorbası için tıklayın](#)

