



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TERBİYELİ PATATES ÇORBASI

1,5 kg. patates
6 su bardağı et suyu
2 yumurta sarısı
1 limon suyu

Patatesi haşlayıp soyduktan sonra iyice ezin (hiç pütür kalmasın.) Daha sonra et suyu ile püreyi bir tencerede karıştırarak kaynatın. Bir kaba, çorbadan birkaç kaşık alın ve bunun içerisine iki yumurta sarısı ile limon suyunu katıp karıştırın. Çorbayı ateşten alın ve terbiyesini yavaşça çorbaya katıp güzelce karıştırın.

[ML® Anıklı Patates Çorbası için tıklayın](#)
