



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOLU USULÜ PATATES ÇORBASI

Oktay Usta

- 2 Adet orta boy patates
- 1 Adet orta boy kuru soğan
- 2 Diş sarımsak
- 1 Kase yoğurt (varsa süzme yoğurt)
- 2 Çorba kaşığı un
- Orkide çiçek yağı

YAPILIŞI

Patateslerin kabuklarını soyuyoruz ve küp küp doğrayıp yıkıyoruz. Tencerenin içine Orkide çiçek yağı koyuyoruz. Üzerine küp küp doğranmış soğanı ve ince doğranmış sarımsağı orta hararetili ateşte 3-4 dakika çeviriyoruz. Üzerine patatesleri alıyoruz. Bir süre kavuruyoruz. Üzerine sıcak su ilave edip patateslerin pişmesini sağlıyoruz.

Terbiye için;yoğurt, un, bir miktar su ilave ederek çırpma te-liyle karıştırıp harcı akıcı hale getiriyoruz. Pişen çorbanın suyundan terbiyeye bir miktar koyuyoruz ve yavaş yavaş kaynamakta olan çorbamızın içine döküyoruz. Yeterince ilave edince kıvamını kontrol ediyoruz. Tuzunu ilave ediyoruz. Pişince servis kaselerine koyuyoruz, Orkide yağda kızarmış toz kırmızı biberi üzerine döküyoruz.

