



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ABANT ÇORBASI (BOLU)

1 lt'ye yakın su
100-150 gr kıyma
1 küçük soğan
1 Adet patates
1'er kaşık yoğurt ve un
1 Adet yumurta sarısı
Üzeri İçin:
Tereyağı
Kimyon
Nane

Kıyma tuz ve karabiber ilavesiyle yoğurulup küçük köfteler haline getirilir ve kaynamakta olan suya atılır. O pişerken ayrı bir yerde (tercihen teflon tavada) çok az sıvıyağda önce rendelenmiş soğan çok az kavrulup ardından patates rendesiyle birlikte kavrulmaya devam edilir, pembeleşmeden alınır ve köfteli suya ilave edilir. Yoğurt, un ve yumurta sarısı çırpılıp yayla çorbasındaki gibi ılıştırarak çorbaya karıştırılır ve tuzu ayarlanır, biraz pişince nane ve kimyonlu yağ eklenir.