



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KITIR PATATESLİ ÇORBA

Malzemeler:

3 adet orta boy patates
1 çay bardağı pirinç
1 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı un
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı kuru nane
1 adet limon suyu
8 su bardağı et suyu
Tuz
2 su bardağı kızartma yağı

Hazırlanışı:

Pirinç yıkanır, üzerine 2 su bardağı su konur. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. Patatesler soyulur, küp şeklinde doğranır. Kızgın yağda pembe renkte kızartılır, kağıt havluya çıkarılır. Tencereye un, yumurta, yoğurt, limon suyu ve tuz konur, iyice çırpılır. Üzerine et suyu, haşlanmış pirinç eklenir, bir taşım kaynatılır. Ateşten almadan hemen önce kızartılmış patatesler katılır. Servis yapılacağı sırada üzerine kızdırılmış tereyağı ve nane gezdirilir.