



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOLU USULÜ PATATES ÇORBASI

<https://www.kulturportali.gov.tr>

4 adet patates
1 adet soğan
2 diş sarımsak
4 çorba kaşığı yoğurt
3 çorba kaşığı un
1 yumurta Sıvıyağ
Tuz
Su
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
Toz kırmızı biber

Patatesler küp küp doğranır. Tencereye sıvı yağ konur. İnce ince doğranan soğanlar kavrulur, patatesler sotelenir. Sarımsak da eklenir. Pişmeye bırakılır. Diğer tarafta terbiyesi için yoğurt, yumurta ve un biraz su ile çırpılır. Yumuşayan patateslere yavaş yavaş ilave edilir. Tuzu da konur. 5 dakika daha pişirilir. Üzerine kızdırılmış tereyağı ve kırmızı biber dökülür.

