



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATATES ÇORBASI (BOLU)

Abant İzzet Baysal Üniversitesi  
Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi

3 adet patates  
1 adet kuru soğan  
1 tatlı kaşığı un  
1 yemek kaşığı salça  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 su bardağı süt  
1 çay kaşığı kırmızı pul biber  
3 su bardağı su  
Karabiber  
Tuz

Patatesler ve soğan soyulur, ardından küp şeklinde doğranır.  
Tencereye sıvı yağ, patates ve soğanlar koyulur, 10 dakika kavrulur. Üzerine salça ve un eklenip bir süre daha kavurmaya devam edilir.  
Üzerine süt ve su eklenip, kaynayana kadar karıştırılır.  
Çorba kaynamaya başlayınca tuzu ve karabiberi ilave edilip ocağın altı kısılır, 30 dakika çorba pişirilir.  
Pişirdikten sonra isteğe bağlı blender ile patates ve soğanlar püre haline getirilebilir  
Tavaya sıvı yağ koyup eritilir. Kırmızı pul biber eklenip kavrulur. Üzerine hazırlanan sostan damlatılır.

