



## PATATES ÇORBASI (BOLU)

### MALZEMELER

3 çorba kasığı un  
1 çorba kasığı tereyağı  
1 yumurta  
4 patates  
4 diş sarımsak  
1 çorba kasığı salça  
2 su bardağı yoğurt  
Tuz, karabiber

### YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri soyduktan sonra küp şeklinde kesin. Patatesi yıkayıp süzün ve bir tencerede yedi su bardağı (1.5 lt) suyla ocaga koyun. Patatesler yumuşayana kadar 15 dakika civarında haşlayın. Unla yumurtayı iki su bardağı suyla karıştırarak ezin. Pismek üzere olan patateslerin bulunduğu tencereye hazırladığınız terbiyeyi yavaş yavaş katin ve bes dakika kaynatın. Terbiyeyi kaynayan çorbaya katarken mutlaka devamlı karıştırarak topaklaşmasını önlemelisiniz. Salçayla tereyağını ocakta ısıtın ve bir fincan su ilave ederek çorbaya ekleyin. Diğer yandan sarımsağı soyup incecik ezin ve çorbaya katin. Tuz ve karabiberi ekleyin.



Fotoğraf "pastörize" tarafından gönderildi. 25.01.2021