



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES ÇORBASI (BOLU)

Erol ERGİN

1 kg. patates
¼ bağ yeşil nane
400 gr. un
10 gr. tuz
200 gr. yoğurt
5 gr. beyaz biber
3 adet yumurta
150 gr. tereyağı
1 adet limon
10 gr. knor bulyon

Patatesler soyulup küp şeklinde doğranır, tencereye 2 litre su ve 10 gr knor bulyon konarak orta ateşte kaynatılır, suyumuz kaynadıktan sonra patatesler içine ilave edilerek 10 dk. haşlanır. Hazırlanmış olan terbiye ağır ağır kaynayan tenceredeki patateslere ilave edildikten sonra üzerindeki köpüğü alınarak çorbamız 10 dk. kaynatılır ve ocaktan alınır. Bir tavada tereyağı kızardıktan sonra ince kıyılmış yeşil naneler ve beyaz biber içine atılır hazırlanmış olan çorbamızın üzerine dökülerek servis edilir.

Terbiyenin hazırlanışı : Büyükçe bir kaseye yoğurt, un, yumurta, limon ve 3 bardak su konularak tel yardımıyla çırpılır, daha sonra hazırlanan karışım başka bir kaseye süzülür.



Fotoğraf "bilir dişi" tarafından gönderildi. 15.11.2019