



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES ÇORBASI (ERZURUM)

Alperen Kayserili

Patates, tencereye eklenmeden önce kemikli etler tencerede pişirilmektedir.

Sonrasında pişen kemikli etler, tencereden çıkarılarak başka bir tencereye konulmakta ve üzerine limon sıkılmaktadır.

Ardından soyulup rendelenen patatesler, içinde pişmiş et olan tencereye konulmakta ve salça ile yağ katıldıktan sonra kaynamaya bırakılmaktadır.

Piştikten sonra servis edilirken de üzerine ince kıyılmış maydanoz eklenerek görsel anlamda da güzelleştirilmektedir.

Not: Patates, bilindiği gibi dünya üzerinde en fazla yetiştirilen ve tüketilen besin maddeleri içerisinde yer almaktadır. Bir bakıma ekmeğin değerinde bir besindir. Bileşiminde karbonhidrat ve nişasta bulunduğu için besleyici değeri yüksektir. Ayrıca Erzurum patates üretiminde Türkiye'de ön sıralarda yer alan bir ildir. 2010 yılı verilerine göre Türkiye'de en fazla patates üretimi yapan sekizinci il konumunda bulunan Erzurum, tüketimde de önemli pazar halindedir. Erzurum ve çevresinde birçok patatesli yemek yapıldığı bilinmektedir.