



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATES ÇORBASI (ERZURUM)

Erzurum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Tereyağında soğanlar pembeleşince bir kaşık kadar un ve salça konup karıştırılır, daha sonra çorbanın suyu yahut et suyu konur ve birkâse kadar haşlanmış yeşil mercimek ve küp küp doğranıp kızartılmış patates katılır. Kaynayınca baharat ve tuz eklenir, çorbanın dumanı tüterken servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:174544 • adı:Patates Çorbası (Erzurum) • gönderen:Gül • indirme tarihi:14.04.2025 - 08:33