



## PATATES ÇORBASI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 4 Adet Patates
- 1 Kâse Ezilmiş Süzme Yoğurt
- 2 Çorba Kaşığı Kızartılmış Kaymak Yağı
- Karabiber
- Kırmızı Pul Biber
- Tuz
- 5 Su Bardağı Su

Patatesler soyularak küp küp doğranır. Tencerede haşlanarak tuzu eklenir ve ocağın altı kapatılır. İliynca ezilmiş yoğurt ve kızartılmış kaymak yağı eklenerek karıştırılır. Üzerine isteğe göre karabiber ve kırmızı pul biber eklenerek ılık servis yapılır.

