



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES ÇORBASI (KAYSERİ)

Melikgazi Belediyesi

2 orta boy patates
bir baş soğan
bir kase haşlanmış tiftiklenmiş tavuk eti
2 yemek kaşığı un
5 su bardağı su veya tavuk suyu
1/2 limon suyu
1 fincan tel şehriye

Rendelenmiş patates sıvı yağ ve soğanla tencerede kavrulur. Su ve tavuk eti ilave edilir. Kaynayınca tel şehriye eklenir. Un limon suyu yumurta sarısı bir kasede karıştırılır. Kesilmemesi için çorbanın suyundan bir miktar katılır. Kaynayan çorbaya eklenir. Tuz ve karabiber ekilerek servis yapılır.

