



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES ÇORBASI

<https://www.haberturk.com>

3 adet orta boy patates

1 adet soğan

2 diş sarımsak

3 yemek kaşığı sıvıyağ

1 yemek kaşığı tereyağı

1,5 litre su

Terbiyesi için:

1 çay bardağı yoğurt

1 adet yumurta sarısı

1 yemek kaşığı un

4-5 damla limon suyu

Üzeri için:

1 yemek kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı pul biber

Tencereye sıvıyağ ve tereyağını alın.

Eriyince yemeklik doğradığınız kuru soğan ve sarımsağı ekleyip, kavurun.

Biraz kavrulduktan sonra, küp küp doğranmış patatesleri ilave edin.

Biraz daha kavurun.

1,5 litre sıcak su ekleyin.

Pişmeye bırakın.

Patatesler yumuşayan kadar pişirin.

Daha sonra blenderden geçirin.

Terbiyesi için yoğurt, yumurta sarısı, un ve limon suyunun iyice çırpın.

Çorbanın suyundan 2 kepçe alarak, terbiyeyi ılıtın.

Yavaş yavaş karıştırarak çorbanıza ilave edin.

4-5 dakika daha kaynattıktan sonra, tuzu ekleyin.

Tereyağda pul biber kızdırarak, çorbanın üzerine gezdirin.

Sıcak olarak servis edin.

Not: Çorbanın tuzunu en son katın ki kesilmesin. Terbiyesini yaparken çorbanın suyundan alarak ılıtın ki yumurtalar sıcak olarak katılırsa pişerler. Bu da görünüş olarak hiç iyi olmaz.



© lezzetler.com tarif no:156066 • adi:Patates orbası • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:04.04.2025 - 23:52