



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES ÇORBASI

Malzeme

- 8 su bardağı et suyu
- 2-3 adet orta büyüklükte patates
- 1 adet soğan (küçük küçük doğranmış)
- 1 çorba kaşığı Sana
- ½ çay kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı un
- Tuz ve karabiber
- Terbiyesi İçin:
- 1 bardak süt
- 3 yumurta sarısı
- 1 kahve fincanı un
- 1 çorba kaşığı Sana

Hazırlanışı

Sana ile soğanı hafifçe kavurun.

Un ilave edip bir de bununla karıştırın.

Et suyunu ekleyip kaynamasını bekleyin.

Kaynayan et suyunu tuzu, taze çekilmiş karabiberi ve patatesleri koyup ezilinceye kadar pişirin. Patatesler dağılmaya başlayınca başka bir tencereye aktarırken tel süzgeçten geçirin.

Bir tavaya Sana'yı koyup kızdırın. Unu ilave edip iki dakika kavurun. Sütü azar azar ilave edip, yedirin. Çırpılmış yumurta sarılarını da koyup iyice karıştırın. Süzülen çorba suyundan alıp terbiyeye döküp karıştırın.

Tencereyi ateşe koyun. Terbiyeyi yavaş yavaş ilave edin. Bir taşım kaynayınca ateşten alın. Üzerine ufalanmış kuru nane serpererek servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 10.04.2023