



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

PATATES ÇORBASI

[Sahrap Soysal](#)

- 3 adet orta boy patates
- 1 adet uzun kırmızı dolma biberi (salçalık veya tarhanalık biber)
- 8 su bardağı sıcak su (et ya da tavuk suyu tercih edin)
- 4 yemek kaşığı sıvıyağ
- 2 yemek kaşığı un
- 1 demet dereotu
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Patatesleri soyup yıkadıktan sonra kuşbaşı doğrayın.

Sıvıyağı bir tencereye koyup yemeklik doğradığınız kuru soğanı ve incecik dilimlediğiniz sarmısağı ilave edin.

Orta ısı ateşte, sürekli karıştırarak 2-3 dakika kavurun. Üzerine küp küp doğradığınız biber ve patatesleri ekleyip 3-4 dakika daha kavurun.

Üzerine sıcak suyu ilave edip patatesler pişinceye kadar kaynatın.

Diğer taraftan; terbiyeyi hazırlamak için; un, yoğurt ve ½ su bardağı soğuk suyu büyük bir kaseye koyup çırpma teli yardımıyla karıştırın. Bir su bardağı sıcak suyu hemen aktararak terbiyeyi ılık hale getirin.

Patates çorbasını robotta çekerek püre haline getirin. Tekrar aynı tencereye aktarın. Terbiye sosunu kaynamakta olan çorbaya yavaş yavaş ve çorbayı karıştırarak ilave edin. Kısık ateşte 7-8 dakika daha pişirip ocaktan almadan önce ince doğranmış dereotu ilave edip bir dakika daha kaynatın. Tuz ve karabiberi ilave edip servise sunun.