



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES ÇORBASI

3 adet orta boy patates
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
1 dal kıyılmış nane
2 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı yoğurt
1 diş kıyılmış sarımsak
3.5 su bardağı su
Yarım limonun suyu
Tuz

Patatesleri haşlayıp, kabuklarını soyun ve küp doğrayın. Tereyağını bir tavaya alıp, patatesleri ekleyin. Tuz ve kırmızıbiber ekleyip, 2-3 dakika soteleyin. Sonra kıyılmış naneyi de ilave edip, bir-iki kere çevirin ve ocaktan alın. Un, yoğurt ve sarımsağı bir tencerede karıştırın. Üzerine suyu ekleyip, bir taşım kaynatın. Tuzunu ayarlayın. Ocaktan almadan hemen önce limon suyunu ekleyin. Kaselelere koyduğunuz çorbaların üzerine patates karışımını paylaştırarak servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 29.04.2015