



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES ÇORBASI

- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- Sıvı yağ
- Et suyu
- Tuz
- Terbiyesi için:
- 1 kase yoğurt
- 3 çorba kaşığı un
- 1 adet limon
- 1 tatlı kaşığı tereyağı

Tencereye sıvıyağı koyup küçük küçük doğradığınız soğan ve sarımsakları da ilave edip kavurun. Sonra rendelediğiniz havuç ve patatesleri ekleyerek kavurma işlemine devam edin. Üstüne sıcak et veya tavuk suyunu döküp tuzunu ekleyip kaynamaya bırakın.

Terbiyesini hazırlamak için limonu çukur bir kase nin içine sıkın. Limonun üstüne 3 çorba kaşığı un ekleyin ve karıştırın. Onun üstüne 1 kase yoğurt ekleyin ve karıştırmaya devam edin. İlk olarak soğuk su sonrasında sıcak su kullanarak terbiyeyi açın. Bu şekilde hazırladığınız terbiyeyi tencereye karıştırarak azar azar döküp çorbayı kaynatın. Çorbayı servis tabağına alıp üstüne erittiğiniz tereyağını gezdirerek ya da yeşillikler serperek servis yapın.

