



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## PATATESLİ HAMUR ÇORBASI (SAMSUN)

Samsun Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Patates 2 Küçük boy  
Kıyma 1/2 Kg.  
Kuru soğan 1 Orta boy  
Domates salçası 1 Yemek kaşığı  
Yumurta 1 Adet  
Tereyağı 1 Yemek kaşığı  
Buğday unu 1 Su bardağı  
Tuz

Kıyma, doğranmış soğan, salça tereyağında kavrulur. Patatesler soyulup yıkanır. Minik küpler biçiminde doğranır. Doğranmış patates kıymalı karışıma eklenip karıştırılarak biraz daha kavrulur. İçine tuz ve su konularak kaynatılır. Bir başka kaptaki yumurta, tuz, un ve su karıştırılarak koyuca bir bulamaç yapılır. Bir kaşıkla bu bulamaçtan alınır. Diğer kaşıkla kesilerek küçük hamur parçaları halinde kaynamakta olan patateslerin içine ilave edilir (lokma tatlısında yapıldığı gibi). Hamurlar pişince çorba servise hazır olur.

