



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PÜRELİ OVA ÇORBASI

- 2 adet orta boy patates
- 1 çay bardağı süt
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı yoğurt
- 2 çorba kaşığı un
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 paket tavuk suyu tablet
- 1 çay kaşığı tuz
- 7 su bardağı su
- Üzeri için:
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Öncelikle püre hazırlanır, haşlanmış patatesler sıcakken soyulur. Kabaca parçalanır, bir kaba konur, üzerine süt ve tereyağı katılır. Çatalla ezerek püre yapılır. Bir tencereye yoğurt, un ve yumurta konur. Çırpıcıyla pürüzsüz bir hal alana kadar çırpılır. Üzerine hazırlanan püre, tavuk suyu tablet ve su ilave edilir. Ateşe konur, devamlı karıştırarak tıkırdayana kadar pişirilir. Haşlanmış nohut ilave edilir. Bir taşım daha pişirdikten sonra servis kaselerine konur. Üzerlerine tereyağında yakılmış toz biber gezdirilir.