



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ UĞUR ÇORBASI

- 2 adet patates
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çorba kaşığı un
- 1 adet tavuk suyu tablet
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı tuz

Patatesler haşlanır, kabuğu soyulur ve rendelenir. Yoğurt, sıvıyağ, yumurta, un, su, tavuk suyu tablet ve 1 su bardağı su ilave edilir, bir çatal yardımıyla pürüz kalmayana kadar çırpılır. Bir tencereye konur. 5 su bardağı daha su eklenir, karıştırarak bir taşım pişirilir. Ocaktan almadan önce tuz ve karabiber katılır. Sıcak olarak servise sunulur.
