



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ YAZ ÇORBASI

Elif Korkmazel

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
Üç buçuk su bardağı su
Yarım limonun suyu, tuz

Patatesleri haşlayıp kabuklarını soyun ve küp doğrayın.
Tereyağını bir tavaya alıp patatesleri üzerine ekleyin.
Tuz ve toz kırmızıbiber ekleyip 2-3 dakika soteleyin.
Daha sonra kıyılmış naneyi de ilave edip biri iki çevirin ve ocaktan alın.
Un ve yoğurt ve sarımsağı bir tencerede karıştırın.
Üzerine suyu ekleyip bir taşım kaynatın. Tuzunu ayarlayın.
Ocaktan almadan hemen önce limon suyunu ekleyin ve kaselere alın.
Üzerine patatesli karışımı paylaşın.
Nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

