



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATESLİ YERKÖY ÇORBASI (YOZGAT)

Malzemeler

2 adet orta boy patates

250 gr kıyma

1 yemek kaşığı bitkisel margarin

1 yemek kaşığı salça

1 kahve fincanı pirinç (veya bulgur)

6 su bardağı su

2 çay kaşığı tuz, karabiber

Hazırlanışı

Patatesleri tavla zarı gibi küçük küçük doğrayın. Yağı kızdırın, kıymayı 5 dakika kavurup, salçayı ilave edin.

Birkaç dakika daha sürekli karıştırarak kavurduktan

sonra suyu ekleyin ve kaynamasını bekleyin. Tuz ve karabiberi ekleyin. Salçalı su kaynayıncaya içine patatesleri ve pirinci ekleyin. Patatesler pişinceye kadar sık sık karıştırın. Servis sırasında isterseniz üzerine yağla kızdırılmış nane gezdirebilirsiniz.