



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI PATATES ÇORBASI

- 1 kg patates
- 1 adet havuç
- 2 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 tatlı kaşığı sıvıyağ
- 3 su bardağı su
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 tatlı kaşığı kişniş
- 1 su bardağı portakal suyu

Kabuğunu soyduğunuz patates ve havuçları küp şeklinde doğrayın. İnce kıyılmış soğan ve dövülmüş sarımsakla birlikte tencereye alın. Sıvıyağ ilave edip, sebzeleri kısık ateşte 5 dakika soteleyin. Daha sonra su ve portakal suyunu katıp, kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra tencereyi ocaktan alın ve çorbayı blenderden geçirin. Yoğurdun kesilmemesi için, çorbanın suyundan 1 kepçe alıp, yoğurtla karıştırın ve tekrar çorbaya ekleyin. Kişniş ve tuz ilave ettikten sonra bir taşım daha kaynatın. Sıcak olarak servis yapın.
