



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAFRANLI PATATES ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet yumurta
- 1 Yemek Kaşığı un
- 1 gr safran
- 1 Adet soğan
- 1 Çay Kaşığı nane
- 3 Adet orta boy patates
- 3 Su Bardağı yoğurt
- 2 Su Bardağı tavuk suyu

Patatesleri soyup doğrayın.Üzerine çıkacak kadar su ekleyip yumuşayana kadar pişirin. Suyuyla beraber pürüzsüz olana kadar iyice çirpin. Soğanı küçük küçük doğrayın ve tencerede biraz margarin ile kavurun. Üzerine patates püresini ve tavuk suyunu koyup kaynamaya bırakın. Diğer tarafta yoğurt, un, safran ve yumurtayı iyice çirpin. Üzerine bir su bardağı kaynar suyu karıştırarak azar azar dökün ve ılıtın. Bu karışımı tencereye döküp kaynayanaya kadar karıştırın.Kaynayan çorbanın altını kapatın ve tuzunu atın. Margarin eritip nane ve kırmızı biberi ekleyip altını kapatın.Çorbanın üzerine gezdirin.