



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATAR ÇORBASI

2 Adet soğan
2 Adet domates
2 Adet patates
2 orba kasigi margarin veya tereyađı
2 orba kasigi un
Tuz, karabiber kuru nane

Tencereye yağı alıp, eritin.
Sogani ince ince dograyıp, tencereye ekleyin.
Soganlar pembelesene dek kavurun.
Patatesleri soyup, tavla zari iriliginde dograyın.
Patatesleri sođanlarla birlikte arasira karistirarak kavurun.
Patatesler yumusadiginda, domateslerin kabuklarini soyup rendeleyin.
1-2 Dakika daha kavurup, yeterince su ilave edin.
Tuzunu ekleyerek orbanin içindeki patatesler yumusayana dek hafif ateste pisirin.
Patatesler iyice yumusadiginda, una çok az su ilave edip, topaksiz bir bulamaç kivamina getirin.
orbaya bu bulamaci azar azar ve karistirarak ilave edin.
Küçük bir tavaya 1 tatli kasigi tereyađı koyup, eritin.
Nane ve karabiberi ilave ederek 1-2 kez çevirin.
Atesten alıp, orbanin üzerine gezdirin ve servis yapin.

[ML® Tatar orbasi için tıklayın](#)