



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ PATATES ÇORBASI

Tuğrul Şavkay

500 gr. patates (soyulmuş)
1 lt. et suyu (4 su bardağı)
250 gr. az yağlı köftelik kıyma
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
120 gr. tereyağı (8 çorba kaşığı)
1/2 adet limon (suyu)
50 ml. domates suyu (1/5 su bardağı)
2 adet yumurta
1/2 çay kaşığı kırmızı pulbiber
1/2 çay kaşığı tarçın

Patatesleri bir tencereye koyup, üzerlerini aşacak kadar su ekleyin. Harlı ateşte iyice yumuşayınca kadar suyla pişirin.

Kıymayı tuz ve biber ile birlikte yoğurup, fındıktan biraz daha iri küçük köfteler yapın. Tereyağının 2 çorba kaşığını tavada kızdırın. Yağ kızınca köfteleri içine atarak iyice kızartın.

Pişen patateslerin suyunun birazını süzdürüp, üzerine et suyunu ekleyin. Tel süzgeçten ya da robottan geçirerek sulu bir püre durumuna getirin. Tuzunu katıp, karıştırın ve tencereyi ateşe oturtun.

Kızaran köfteleri yağıyla birlikte tencerenin içine boşaltın. Bir iki taşım kaynatıp, çorbayı ateşten alın ve kapağını kapatın.

Bir kapta limon suyu ve domates suyunu yumurtalarla birlikte çırpın. Bu terbiyeyi biraz sıcak et suyu ile ılındırın ve çorbayı sürekli karıştırarak terbiyeyi yedirin. Tencerenin kapağını kapatıp, 3-4 dakika dinlenmeye bırakın.

Bu arada kalan tereyağını kırmızıbiberle birlikte kızdırın. Çorbanın üzerine biberli yağı gezdirip, tarçın serpiştirerek servis yapın.

