



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ PATATES ÇORBASI

500 gr. patates
1 lt et suyu
250 gr. az yağlı köftelik kıyma
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
120 gr. margarin
1/2 adet limon suyu
50 ml. domates suyu
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. Margarinden 2 çorba kaşığı tavada eritin. Yağ kızınca köfteleri içine atarak iyice kızartın.

Pişen patateslerin suyunun birazını süzdürüp, üzerine et suyunu ekleyin. Tel süzgeçten yada robottan geçirerek sulu bir püre durumuna getirin, tuzunu katıp karıştırın ve tencereyi ateşe koyun.

Kızaran köfteleri yağıyla birlikte tencereye boşaltın bir kik taşım kaynatıp ateşten alın.

Bir kaptaki 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 margarin kırmızıbiberle birlikte kızdırın. Çorbanın üzerine biberli yağ gezdirip, tarçın serpiştirerek servis yapın.

[ML® Patates Paçası için tıklayın](#)