



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ PATATES ÇORBASI

4 yemek kaşığı Sıvı Sana
4 adet patates
1 adet havuç
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
6 su bardağı et suyu
Tuz ve karabiber
Terbiyesi İçin:
3 yemek kaşığı yoğurt
1 yumurtanın sarısı
1 tatlı kaşığı kuru nane

Havucun kabuklarını kazıyıp, tavla zarı şeklinde doğrayınız.

Patateslerin kabuklarını soyup, kararmamaları için su dolu bir kâsenin içinde bekletiniz.

Kurusoğan ve sarımsakları yemeklik doğrayınız.

Derin bir tencerede Sıvı Sana'yı kızdırıp, içine doğranmış kuru soğan ve sarımsakları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Soğanlar pembeleşince, içine tavla zarı şeklinde doğradığınız havuçları ilave edip, kavurunuz.

Daha sonra etsuyunu ekleyip, kaynatınız.

Et suyu kaynarken, kararmamaları için su da beklettiğiniz patatesleri, rendenin geniş tarafı ile rendeleyip, kaynamış olan etsuyuna ilave ediniz.

Tuz ve karabiber ile baharatlandırdıktan sonra, sebzeler yumuşayınca kadar pişiriniz. Sebzeler pişince mikserden çekip, püre haline getiriniz.

Küçük bir kâsede, yoğurt, yumurta sarısını iyice karıştırıp, pişen çorbaya karıştırarak ilave ediniz.

Bir taşım kaynattıktan sonra çorbayı servis tabağına alıp, kuru nane ile süsledikten sonra sıcak olarak servis ediniz.