



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ PATATES ÇORBASI

Ümit Usta

6 adet patates
1 adet kuru soğan
10 su bardağı et suyu veya su
1/2 paket margarin
Tuz
Karabiber
Terbiye için:
2 adet yumurta sarısı
1 su bardağı süt
25 gram margarin

Kuru soğanı rendeleyip, margarinde pembeleştiririm.

Patatesleri soyup yıkadıktan sonra rendeleyip, kavrulmakta olan soğana ilave edip, 1-2 dakika kavuralım.

Varsa et veya tavuk suyu, yoksa sıcak su ilave edip, patatesleri püre kıvamına gelinceye kadar pişirelim.

Çorbayı, tel süzgeçten geçirelim. Kalan püreyi de kaşıkla ezerek alta geçirelim.

Yumurta sarılarını süt ile çırpıp, kaynamakta olan çorbaya ilave ederek eğer ihtiyaç varsa et suyu veya su takviyesi yapıp, bir taşım daha kaynatalım.

Tereyağında kızdırdığımız pul kırmızıbiberi ve çorbalık ktır ekmekleri katarak, servis yapalım.