



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ PATATES ÇORBASI

4 adet patates
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet havuç
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
6 su bardağı et suyu
3 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurta sarısı
Tuz
Karabiber

Havucun kabuklarını kazıyıp, küp şeklinde doğrayın. Patateslerin kabuklarını soyup, kararmamaları için su dolu bir kâsenin içinde bekletin. Kuru soğan ve sarımsakları yemeklik doğrayın. Derin bir tencerede sıvı yağı kızdırıp, içine doğranmış kuru soğan ve sarımsakları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanlar pembeleşince, havuçları ilave edip, kavurun. Daha sonra et suyunu ekleyip, kaynatın. Et suyu kaynarken, kararmamaları için suda beklettiğiniz patatesleri, rendenin geniş tarafı ile rendeleyip, kaynamış olan et suyuna ilave edin. Tuz ve karabiber ekleyin, sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Sebzeler pişince mikserden çekip, püre haline getirin. Küçük bir kâsedede, yoğurt, yumurta sarısını iyice karıştırıp, pişen çorbaya karıştırarak püre halindeki karışıma ekleyin. Bir taşım kaynattın. Kuru nane ve pul biber ile süsleyin.