



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU PATATES ÇORBASI

### Malzemeler

3-4 orta boy patates (haşlanmış)

1 yumurta

1 su bardağı yoğurt

2 çorba kaşığı un

1/2 çorba kaşığı salça

1 çorba kaşığı tereyağı veya 4-5 çorba kaşığı sıvı yağ

yeterince et suyu veya su

1/2 demet maydanoz

tuz

kırmızıbiber

Haşlanmış patatesleri soyup tavla zarı iriliğinde doğrayalım. Tencereye unu, yumurtayı, yoğurdu alıp çok az su ekleyerek karıştıralım. Topaksız kıvama gelene dek karıştıralım. Suyu ve patatesleri ekleyip çorbayı ağır ateşte ve karıştırarak, üzeri göz göz olana dek pişirip ateşten alalım. Çorbayı ateşten almadan 5 dk. önce tuzunu ayarlayalım. Tavaya tereyağını alıp eritelim. Salçayı, ve kırmızıbiberi ekleyip yarım dk. kavuralım. Salçalı yağı çorbanın üzerine gezdirelim. Kiyılmış maydanoz serpererek servis yapalım.