



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

AĞA ÇORBASI



3 adet orta boy patates
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
2 su bardağı su
5 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı salça
1 tatlı kaşığı karabiber
5-6 al maydanoz

- # Patatesler soyulur, tavla zarından biraz büyük, küp şeklinde doğranır, bir tencereye aktarılır.
- # Üzerine 2 su bardağı ve tuz eklenir, kapaklı olarak 10-15 dakika pişirilir.
- # Sonra tavuk suyu katılır. Kaynaması beklenirken başka bir kaptan yoğurt, yumurta ve un çırpılır.
- # Karışıma kaynamakta olan çorbanın suyundan 1-2 kaşık eklenir, ılıtılır daha sonra çorbaya katılır.
- # Çorba kaynama noktasına gelene kadar karıştırarak pişirilir.
- # Bu arada bir tavaya sıvıyağ, tereyağ, salça ve pul biber konur, orta ateşte kızdırılır.
- # Pişen çorbaya yağlı karışım katılır. Ocak kapatılır, kapağı da kapatılır, 10 dakika dinlendirilir.
- # Servisten önce çorba karıştırılır, kaseye doldurulur, üzerine kıyılmış maydanoz serpilir.

Not: Bu çorba patates yerine kereviz kullanılarak da hazırlanabilir.