



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

YOĞURTLU PATATES ÇORBASI



500 gr. kuzu kuşbaşı
4 Adet orta boy patates
4 Su bardağı yoğurt
1,5 Su bardağı nohut
6 Su bardağı su
2 Tatlı kaşığı tuz
1 orba kaşığı tereyağı
zeri için;
1,5 çay bardağı sıvıyağ
1 orba kaşığı kuru nane

- # Tereyağı ve kuşbaşı kuzu eti kavrulur. Et suyunu salıp çekince, haşlanmış, suyu süzlmş nohut ve 6 su bardağı su eklenir, kaynamaya bırakılır.
- # Patatesler kuşbaşı büyüklüğünde doğranır, kanayan etli, nohutlu karışımaya ilave edilir.
- # Patatesler yumuşayınca, üzerine 1 su bardağı su ve tuz ile çırpılmış yoğurt akıtılarak katılır.
- # orba kaynayana kadar sürekli karıştırılır, kaynadıktan sonra 5 dakika kısık ateşte pişirilir.
- # Bir tavada, 1,5 çay bardağı sıvıyağ ve 1 çorba kaşığı kuru nane, kızdırılır, pişen çorbanın üzerine dökülür, karıştırılır.
- # Sıcak olarak servise hazırlanır.

Not: Yoğurtlu patates orbası, Gaziantep yöresine ait lezzetli bir çorbadır.