



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

PATATES PAÇASI



- 4 Adet orta boy patates
- 2 Su bardağı yoğurt
- 2 Adet yumurta
- 7 Diş sarımsak
- 4 Su bardağı su
- 8 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- Üzeri İçin;
- 1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 Çay bardağı sıvıyağ

Patatesler haşlanır, kabuğu soyulur, rendelenir.

Tencereye 8 çorba kaşığı sıvıyağ konur, orta ateşte ısınca rendelenmiş patates eklenir, karıştırarak 5 dakika kadar kavrulur.

Ocaktan alınan patates soğurken, çukur bir kaba yoğurt, yumurta, ezilmiş sarımsak, tuz ve 4 su bardağı su konur, iyice çırpılır.

Yoğurtlu karışım, kavrulmuş patatese eklenir, ocağa yerleştirilir.

Çorba sürekli karıştırarak kaynama noktasına gelene kadar pişirilir. Daha sonra ocak kısılır, 5 dakika daha pişirilir.

Patates paçası çukur servis tabaklarına konur, üzerine yağda kızdırılmış pul biber gezdirilir. Sofraya getirilir.

Not: Patates paçası Kastamonu'nun sevilen çorbasıdır. Dünyaca ünlü Taşkoprü sarımsağı Kastamonu bölgesinde yetiştirilir.