

Bademli Patates Corbasi

Malzemeler

- 6 adet orta boy patates (kup dogranmis)
- 1 adet orta boy sogan (yemeklik dogranmis)
- 2 dis sarimsak (ince dilimlenmis)
- 1 cay bardagi kabuksuz badem (firinlanmis)
- 1 corba kasigi tereyagi
- 1 cay kasigi kimyon
- 1 cay kasigi pul biber
- 1\2 cay kasigi muskat
- 1 adet Knorr Et Bulyon

Yapilisi

Kup kup dogranmis patatesleri zeytin yaginda 5 dakika soteleyin ve sogani ilave ederek 2 dakika daha pisirin

Sarimsagi ve kavrulmus bademleri de icine katarak ve 2 dakika daha pisirin.

Son olarak baharatlari ilave edin.

1 adet Et Bulyonu 1 litre sicak suda eritin ve patateslere ekleyin.

Yaklasik 20 dakika kisik ateste corbayi pisirin.

Patatesler yumusadiktan sonra corbayi rondodan gecirerek pure yapin ve icine tereyagini ilave ederek atesin altini kapayin.

afiyet olsun