

Kisnislı Patates Corbası

Malzemeler

2 patates
1 soğan
2 diş sarımsak
1 corba k. tereyağı
1 su b. et suyu
sıvıyağ
tuz
su

TERBİYESİ İÇİN:

1 kase yoğurt
1 yumurta sarısı
1 corba k. un

UZERİ İÇİN:

kisnis

Yapılışı

Öncelikle patatesleri soyuyoruz ve güzelce doğruyoruz. Tencereye sıvı yağ ve tereyağı koyuyoruz. Soğan ve sarımsağı doğrayarak tencereye alıyoruz. Patatesi de koyarak kavuruyoruz. Ardından sıcak suyunu dokuyoruz. Et suyunu ilave ediyoruz. Corbayı kaynatıyoruz. Terbiyesi için, yumurtanın sarısını kaseye ayırıyoruz. Üzerine unu ve yoğurdu dokuyoruz ve cirpiyoruz. İçine soğuk su dokerek kıvamını acıyoruz. Pesinden karıştırarak sıcak su ekliyoruz. Tenceredeki corbayı el blendiriyle eziyoruz. Terbiyeyi karıştırarak tencereye dokuyoruz. Kaynayınca altını kapatıyoruz. Üzerini kisnis yapraklarıyla süsleyerek servis ediyoruz.
ellerimize sağlık