

## Patates Corbasi (Bolu)

### Malzemeler

2 adet patates  
1 adet soğan  
3 diş sarımsak  
2 yemek kasığı sıvı yağ  
1 litre su  
1 çay bardağı yoğurt  
1 yemek kasığı un  
1 adet yumurta sarısı  
Biraz damla limon  
Tuz  
Üzeri için;  
Tereyağı  
Pul biber

### Yapılışı

Öncelikle soğanı ve sarımsağı ince ince doğadıktan sonra sıvı yağda pembelesinceye kadar iyice kavuruyoruz. Ardından kupa kupa doğadığımız patatesleri ekleyip patatesler yumuşayınca kadar kavurmaya devam ediyoruz. 10 dakika kadar sonra suyunu da ekleyip kaynamaya bırakıyoruz. Diğer yanda mayanesi için yoğurt, un, yumurta sarısı ve limonu çırpıyoruz. Corbamız kaynayınca mayanesini ekleyip pismeye bırakıyoruz. Pistikten sonra üzerine tereyağı ve pul biberi ekleyip servis edebiliriz. Çok lezzetli vitamin deposu bir corba. Afiyet olsun.