

Patates Corbasi

Malzemeler

3 adet patates

Yarım su b. yogurt

Yarım bardak un

2 dis sarimsak

1 corba k. toz kirmizi biber

1 tatli k. tuz

3 yemek k. tereyag

5 su b. un

2 adet yumurta sarisi

1 adet sogan

Yapilisi

Patatesleri soyup kup kup dograyin. Bol su ile yıkayarak suzun.

Patatesleri tencereye alın ve suyu ilave edip haslayın.

Bir kabin icine yogurt, un, 2 yumurta sarisi, tuz ve yarım bardak su ilave edip karistirin.

Patatesleri hasladiginiz sudan iki kepce alip yogurtlu karisima dokup karistirin.(corbanin kesilmemesi icin).

Tum karisimi patateslerin icine dokun ve karistirarak kaynatmaya devam edin. 5-6 dk. kaynatip altini kapatın.

Bir tavada tereyagini eritin. Rendelenmis sarimsak ve sogani guzelce soteleyin. Toz biberi de ilave edip karistiirn ve corbanizi sicak sicak servis edin.