

# TERBİYELİ PATATES ÇORBASI

## Malzemeler:

- 500 gr patates(soyulmuş)
- 4 su bardağı et suyu
- 250 gr az yağlı köftelik kıyma
- Tuz
- Taze çekilmiş karabiber
- 120 gr tereyağı
- ½ adet limon suyu
- 50 ml domates suyu
- 2 adet yumurta
- ½ çay kaşığı pulbiber
- ½ çay kaşığı tarçın

## Hazırlanışı:

1. Patatesleri bir tencereye koyup, üzerlerini aşacak kadar su ekleyin. Harlı ateşte iyice yumuşayınca kadar suyla pişirin.
2. Kıymayı tuz ve karabiber ile birlikte yoğurup, fındıktan biraz daha iri küçük köfteler yapın. Tereyağının 2 çorba kaşığını tavada kızdırın. Yağ kızınca köfteleri içine atarak iyice kızartın.
3. Pişen patateslerin suyunun birazını süzdürüp üzerine et suyunu ekleyin. Tel süzgeçten ya da robottan geçirerek sulu bir püre durumuna getirin. Tuzunu katıp karıştırın ve tencereyi ateşe oturtun.
4. Kızaran köfteleri yağıyla birlikte tencerenin içine boşaltın. Bir iki taşım kaynatıp çorbayı ateşten alın ve kapağını kapatın.
5. Bir kapta limon suyu ve domates suyunu yumurtalarla birlikte çırpın. Bu terbiyeyi biraz sıcak et suyu ile ılındırın ve çorbayı sürekli karıştırarak terbiyeyi yedin. Tencerenin kapağını kapatıp 3-4 dakika dinlenmeye bırakın.
6. Bu arada kalan tereyağını pulbiberle birlikte kızdırın. Çorbanın üzerine pulbiberli yağ gezdirip, tarçın serpiştirerek servis yapın.

## Kaynakça

AKKOR, Y. E. (2014). *Gelenekselden Evrensele Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım.

ŞAVKAY, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.