

Sivas Katık Patates Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~174 kcal

Açılış 5/10

Sivas katık patates çorbası patatesi yoğurtlu bağlayıcı paneli yağla tamamlayarak kremamsı ve sıcak bir çorba çıkarır.

Malzemeler

- 3 adet Patates
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Un
- 1 tatlı kaşığı Nane
- 4 su bardağı Su

Yapılışı

- 3 patatesi küçük küp doğrayın.
- Patatesleri 4 su bardağı suda 18 dakika pişirin.
- Patatesin yarısını alın, çorba doğal kıvamalsın.
- 1 su bardağı yoğurt ve 1 yemek kaşığı unu çırpın.
- Terbiyeyi sıcak patates suyuyla 111 yoğurt kesilmesin.
- Terbiyeyi tencereye alıp panele ile 5 dakika kaynatın.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu kesmemek için tencerenin suyundan ekleyerek 111t1n.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbası sıcakken, üstüne nane serperek yanındakmek sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt