

Patates orbasi



Malzemeler: (8 kişilik)

1. Patates (4 adet orta boy)
2. Kuru soğan (1 adet)
3. Un (2 orba kaşığı)
4. Süt (yarım litre)
5. Yumurta sarısı (2 adet)
6. Tereyağı veya margarin (4 çorba kaşığı/100 gr)
7. Su veya et suyu (6 su bardağı)
8. Tuz (1 orba kaşığı)
9. Kırmızı acısız toz biber (1 tatlı kaşığı/arzuya gore)

Hazırlanışı:

1. Patatesleri soyup irice rendeleyip bir tabağa koyunuz.
2. Soğanı kabuğunu soyup incecik yemeklik doğrayınız.
3. Tencereye yağın yarısını koyup soğanları pembeleşinceye/yumuşayınca kadar kavurunuz.
4. Su veya et suyunu soğuk olarak çorbaya ilave ediniz.
5. Orta ateşte patatesler yumuşayınca kadar pişiriniz.
6. Tencereyi ocaktan alıp el blendırıyla iri kalmış olan patatesleri tam pre haline getiriniz.
7. orba blendırdan geçtikten sonra tekrar ocağa alınır.
8. Yumurta sarılarını bir kaptaki çırpıp sütle karıştırınız.
9. Çorbanın suyundan azar azar bu sütlü karışıma koyarak basit bir **terbiye** işlemi yapılır.
10. Terbiye edilen bu karışım tekrar çorbaya boşaltılır.
11. Kaynamaya başlayınca tuz ilave edilir ve ocağın ateşi en düşük seviyeye getirilerek 10 dakika kadar da pişirilir.
12. Bir tavaya geri kalan tereyağı ve kırmızı toz biber konur.
13. Tereyağı kısık ateşte eritilerek tereyağı dumanlanmadan çorbaya ilave edilir ve çorbaya karıştırılır.
14. Çorbanın ateşi kapatılır ve servis edilir.
15. Afiyet olsun...