

# 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 bağlayıcıları yağla tamamlayarak kremamsı ve sıcal bir çorba çıkarır.

## Malzemeler

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

## Yapılışı

- Patatesleri suyla yumuşayana kadar pişirin.
- Yoğurt ve unu karıştırıp çorbaya ekleyin.
- Naneyi ekleyip 5 dakika daha kaynatın.

### PÜF NOKTASI

Yoğurdu kesmemek için tencerenin suyundan ekleyerek ılıtın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcakken, üstüne nane serperek yanındakmek sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt