

Badem Corbasi

Malzemeler

2 Corba kasigi tereyagi
3 Corba kasigi un , 2 Corba kasigi sut
2 Su bardagi et suyu
1 Su bardagi dovulmus toz badem
1 Adet yumurta sarisi , 1 Adet limon suyu
1 Corba kasigi kirmizibiber, Tuz
Suslemek icin:
Badem

Yapilisi

Tereyagindan yarim corba kasigi ayirin.
Yagi tencereye alin ve 3 corba kasigi un ile birlikte iyice kavurun.
Toz bademi ilave edin.
Birkackez cevrip, yavas yavas 2 su bardagi soguk et suyunu ekleyin.
Puruzsuz bir kivama gelene dek karistirin. 2 Su bardagi sutu ilave edin.
Kisik ateste 10 dakika pisirin.
Bu arada limon suyunu, yumurta sarisi ile cirpin.
Corbadan bir kepce alip, karisimi ilitin.Bunu da yavas yavascorbaya ekleyin.
1-2 Tasik kaynatin.
Tencereyi ocaktan alin.
Tencereyi ocaktan alin.
Artan yarim corba kasigi tereyagiyla 1 corba kasigi kirmizi tozbiberi kizdirin.
Corbanin uzerine gezdirin.Bademle susleyip, servis yapabilirsiniz
afiyet olsun