

Dolmalik Icten Corba

Malzemeler

1 su bardagi dolma ici

1 yumurta

3-4 yemek kasigi un

Hepsini yogurup, bilye kadar top kofteler yapiyoruz.

4 su bardagi su

1 su bardagi tavuk suyu

1 bucuk cay kasigi tuz

Uzerine: 1 tatli kasigi kirmizi toz biber

1 yemek kasigi tereyag

Yapilisi

Tavuk suyunu ve suyu tencerede kaynatalim.Kaynayan suya hazirladigimiz kofteleri atip 15 dakika kadar iyice pisene kadar kaynatalim. Uzerine tereyagda kizdirilmis toz biberi de dokup karistiralim. AFIYET OLSUN :)