

Irmik Corbasi

Malzemeler

5-6 su bardagi tavuk suyu

2-2,5 su bardagi sut

1/2 su bardagi irmik(ince)

2 dis sarimsak

1 yemek kasigi kuru nane

1 cay kasigi pul biber

1 cay kasigi karabiber

Tuz

1 dolu yemek kasigi tereyag

1 kucuk kase tulum peyniri (uzerine isterseniz tulum peyniri ilave edebilirsiniz)

Yapilisi

Tavuk suyunu ve sutu bir tencerede kaynatin, kaynayan tavuk suyuna irmigi ilave edin iyice karistirin, Ezilmis sarimsagi,baharatlari ekleyin,15-20 dk kaynatin, uzeline tereyag ve biber yakip dokun.Irmik corbasi sutlu yapildigi gibi sutsuzde yapılabilir..Sicak olarak servise sunun.ellerimize saglik