

Kikirdek Corbasi

Malzemeler

1 kase mercimek
1 kase domates puresi
1/2 litre tavuk suyu
1 yemek kasigi un
1 yemek kasigi tereyagi
1 tatli kasigi nane
Hamuru icin:
3 adet yumurta
1 cay kasigi tuz
4 yemek kasigi tereyagi
Aldigi kadar un

Yapilisi

Hamurumuz icin uc yumurta kirilir ve tuz serpilip, un eklenerek cirpilir. Karisan harc yogurulmaya baslanir. Corba icin bir yemek kasigi un tereyagi ve sivi yag ile kavurulur. Domates puresi kavrulan una eklenir ve uzerine tavuk suyu ve su koyulur. Hamur kalinca acilir ve once seritlere ardindan da kup kup kesilir. Hamur kupleri eritilen tereyaginda nar gibi kizartilir. Kaynamaya baslayan corbaya bir kase mercimek eklenir. Pisen corbaya kizartilan hamur parcalari atilir ve uzerine nane serpilir. Kikirdek corbasi sunuma hazirdir...