

Misir Unlu Patates Corbasi

Malzemeler

1 yemek kasigi tereyagi

2 yemek kasigi un

1 kucuk sogan

1 orta boy patates

1 orta boy havuc

1 yemek kasigi salca

Pulbiber, tuz

1 su bardagi tavuk suyu

Yapilisi

Tereyaginda soganlari iyice kavuruyoruz. Kavrulan soganin uzerine misirununu ekleyip karistirmaya devam ediyoruz. Havuclari dogruyoruz ve 1-2 karistirdiktan sonra yetecek kadar sicak su (tavuk suyuda) ekliyoruz. Patatesleri dekup kup sekilde dogruyoruz. Pisen corbamizi blendirdan geciriyoruz. Uzerine salca, pulbiber kavurup dokuyoruz(istege gore). Afiyet olsun