

Patates Corbasi

Malzemeler

2 adet orta boy patates
2 adet orta boy havuc
1 su bardagi bezelye
4 dis sarimsak
1 yemek kasigi siviyağ
1 adet et bulyon
2 litre su
Terbiye malzemeleri;
2 dolu dolu yemek kasigi un
1 dolu dolu yemek kasigi margarin
Yarım su bardagi sut
Sosu için:
3 yemek kasigi kirmizi biber
2 yemek kasigi margarin
Yarım cay bardagi siviyağ

Yapilisi

Patates ve havuclari kup kup dograyip tencereye alin.Daha sonra icine sarimsak,siviyağ ve bezelyeyi de ekleyip bol suda yumusayana kadar kaynatin.Baska bir tencerede terbiyesini hazirlayin.Bunun icin un ve margarin kokusu gelene kadar kavurun.Un kavrulduktan sonra icine yavas yavas sutu ilave edin.Surekli karistirin.Hazirladiginiz bu terbiyenin icine 1 adet et bulyon ve hasladiginiz sebzeleri suyu ile birlikte ekleyin.Az gelirse su kaynatarak ekleyebilirsiniz.3-4 dakika kaynadiktan sonra corbayi rondodan gecirin.Daha sonra 1 tasim daha kaynatarak ocaktan alin.Sos ici sos tenceresinden margarin ve kirmizi biberi kavurarak corbanin uzerine gezdirin.