

Patatesli Nohut Corbasi

Malzemeler

4 adet orta boy patates
1 yemek kasigi misir unu
1 yemek kasigi margarin
1 su bardagi haslanmis nohut
1 bardak sut
1 bardak su
1 cay kasigi pul biber
Karabiber
Tuz

Yapilisi

- o Patateslerin kabuklarini soyup, rendenin iri tarafıyla rendeleyelim.
- o Tencereye 1 kasik margarin ile misir unu ilave edelim
- o 2 dakika kavurup, patatesleri atalım. 4-5 dakika kavuralım.
- o Yavasca sut ve suyu uzerine ilave edelim.
- o Kaynayana kadar karistirip pisirelim.
- o Kaynamaya baslayınca icine nohutları atıp, 15 dakika kaynatalım.
- o Tuz ve karabiber ilave edelim.
- o Yagi kızdırın, kırmızı pul biber katıp, sosu corbanın uzerine gezdirelim.