

Safak Corbasi

Malzemeler

3-4 adet rendelenmis olgun domates

1 tepeleme yemek kasigi domates salcasi

1 su bardagi oda sicakliginda sut

2 tepeleme yemek kasigi un

2 yemek kasigi tereyag

1 yumurta sarisi

2 su bardagi su

2 su bardagi et suyu

tuz

Uzeri icin :

Kasar peyniri rendesi

Yapilisi

Tereyagi ve un pembelesinceye kadar kavrulur. Salca eklenip biraz karistirilir.

Rendelenmis domatesler de tencereye eklenip bir sure daha kavrulur. Su ve et suyu ilave edilip kaynayincaya kadar surekli karistirilir. Corba yaklasik 10 dakika kaynatilir.

Yumurta sarisi ile sut bir kasede iyice cirpilip kaynamakta olan corbaya yavas yavas ilave edilir. 1-2 dakika sonra ocagin alti kapatilarak alinir. Dilerseniz servis yapilirken uzerine kasar peyniri rendesi serpilir.ellerimize saglik