

Sarimsakli Domates Corbasi

Malzemeler

50 gr margarin
2 tepeleme yemek kasigi un
2-3 dis sarimsak
2 tepeleme yemek kasigi domates salcasi
6 su bardagi soguk su
2 su bardagi soguk sut
1 adet tavuk bulyon tablet
Tuz
1 cay kasigi karabiber
2 cay kasigi Kuru nane
Rendelenmis taze kasar peyniri

Yapilisi

Margarini eritip unu ve pirinc tanesi buyuklugunde dogradiginiz sarimsaklari tencereye koyup kavun.Bu asamada surekli karistirin. Boylece unun kokusu cikacaktır.Daha sonra tencereyi ocaktan alip domates salcasini ekledikten sonra soguk suyu azar azar ilave etmeye baslayin. Suyu ilave ederken malzemeleri tel cirpici yardimiyla karistirmaya devam ederek puruzsuz hale getirin.Sutu, isterseniz hazir tavuk bulyonu, tuzu ve karabiberi de aktarip tencereyi tekrar ocagin uzerine koyduktan sonra karistirarak kaynayincaya kadar pisirin.Kaynamaya baslayan corbayi ocaktan alip uzerine kuru nane serpistirin. Servis tabaklarina koyduktan sonra uzerine rendelenmis kasar ilave edip servise sunun.