

Sarimsakli Un Corbasi

Malzemeler

1 corba kasigi tereyagi
2 corba kasigi zeytinyagi
4 corba kasigi un
1 iri dis sarimsak
Karabiber
Tuz ve tavuk bulyon
Yeteri kadar su
Uzeri icin:
1 tatli kasigi tereyagi
Toz kirmizi biber ve kuru nane
Istege bagli olarak da sirke

Yapilisi

Tavuk bulyonu 1 bardak sicak suda eritem. Tencereye yagi alip eritem ve unu ilave edip kavuralim. Uzerine tavuk suyunu ve yeterince suyu ekleyip hizlica karistiralim.

Topaklanmaması icin.

(Blendirdan gecirebilirsiniz topaklanma olursa da) Kaynamaya baslayınca karabiber ve tuzunu ekleyip (bulyonun icindeki tuzu da hesaba katarak kontrollu olarak tuz ekleyelim) karistirmaya devam edelim. Iyice kaynayan corbamiza ezdigimiz sarimsagi da ekleyip soyle bir karistirip ocagin altini kapatalim.

Uzerine tavada erittigimiz tereyaginin icine toz kirmizi biberi ekleyip biraz isitalim.

Servis kasesine corbayi aldiktan sonra uzerine sosdan gezdirelim. Nane ile susleyelim.

Afiyet Olsun...