

Sebze Corbasi

Malzemeler

2 yemek k. tereyagi

2 sogan

2 patates

2 kabak

2 havuc

1 cay b. bezelye

Su

Tuz-karabiber

1 su b. sut

1 yumurtanın sarisi

Yapilisi

Tum sebzeleri soyup yikayin ve dograyin.

Tereyaginda sogani oldurun. Sebzeleri ekleyip kavurun. Bir litre suyu da ilave edip tuzunu ve karabiberini ekleyip sebzeler yumusayana kadar pisirin.

Corbanizi blenderdan gecirin.

Sutu ve yumurta sarisini cirpip corbadan miktar alip surekli karistirarak sute ekleyin.

Bu karisimi yavas yavas karistirmaya devam ederek corbaya ekleyin. Eger corbanin kivami yogunsa cok az su ekleyebilirsiniz.