

Sebze Corbasi

Malzemeler

2 corba k. tereyagi

2 sogan

2 patates

2 kabak

2 havuc

1 cay bardagi bezelye

1 su bardagi sut

1 yumurta sarisi

tuz

karabiber

su

Yapilisi

Soganlari piyazlik dogruyoruz. Havuclari ve kabaklari ince ince yarim ay seklinde dogruyoruz. Tencereye siviya dokuyoruz, sogani ilave ederek kavuruyoruz. Pesinden havucu ve bezelyeyi koyuyoruz ve kavurduktan sonra kabagi ekliyoruz. Tereyagini ilave ediyoruz. Patatesleri de ince yarim ay seklinde dogruyoruz ve tencereye koyuyoruz. Soteledigimiz sebzelerin uzerine sicak su dokuyoruz. Tuzunu atiyoruz ve pismeye birakiyoruz. Sebzeler haslaninca blendirdan gecirerek pure haline getiriyoruz.

Corbanin kivamini acmak icin sicak su ilave ediyoruz. Sutu ve yumurta sarisini bir kasede cirpiyoruz. Kaynayan corbadan bir kepce aliyoruz ve kasede hazirladigimiz terbiyenin icine yavas yavas dokerek cirpiyoruz. Terbiyeyi ilitinca yavas yavas corbaya ilave ediyoruz ve karistiriyoruz. Tadina bakarak tuzunu ve karabiberini dokuyoruz ve servis ediyoruz.