

Sutlu Ciris Corbasi

Malzemeler

1 yemek kasigi tereyagi
1 yemek kasigi un
1 kg ciris otu
2 su bardagi sut
1 su bardagi pismis bugday
Tuz
Uzeri icin:
2 yemek kasigi tereyagi
Kekik

Yapilisi

Tencerede eritilen tereyaginda un kavrulur. Uzerine dogranmis ciris otu ve su eklenir. 15-20 dakika kaynatilir. Pismis bugday eklendikten sonra son olarak karistirilarak sut eklenir. Pisirilir. Uzeri icin tereyagi eritilip kekik yakilir. Corba kaynayinca tereyaginda yakilmis kekik ve tuz eklenip karistirilir.