

Sutlu Misir Corbasi

Malzemeler

Yarim litre sut

Yarim litre su

tuz

2 yemek kasigi tel sehriye

3 yemek kasigi tereyag

4 yemek kasigi misir unu

Yapilisi

Ilk olarak tereyagini eritin.Yag eridikten sonra unu ekleyip,kavurun.Unun rengi hafif koyulasinca yavas yavas sutu ve suyu ekleyin.Orta ateste kaynamaya birakin.Kaynama gerceklesince icine tel sehriyeyi atip yumusayincaya kadar kaynatin.Isterseniz uzerine biber yakin.