

Sutlu Sehriye Corbasi

Malzemeler

- 4 su bardagi sut
- 2 su bardagi su
- 1 su bardagi tel veya yildiz sehriye
- 2 tepeleme yemek kasigi un
- 2 yemek kasigi tereyagi
- 2 tatli kasigi kuru nane
- 1 tatli kasigi tuz

Yapilisi

Tencereye 2 yemek kasigi yagi ve unu ekleyip kavuruyoruz. Kavurduktan sonra suyu, sutu ve sehriyeyi ekleyip kaynayana kadar hep ayni yone dogru karistiriyoruz (sutun kesilmemesi icin) Sehriyeler pistikten sonra nane ve tuzu ekleyip bir iki tasim daha kaynatip ocagin altini kapatiyoruz. Biraz dinlenip soguduktan sonra servis yapabilirsiniz Afiyet olsun