

Tutmac Corbasi

Malzemeler

2 bardak yesil mercimek,
1 bardak eriste,
2 yemek kasigi yag ,
1 adet kuru sogan,
2 bardak yogurt,
2 yemek kasigi un,
4 bardak su veya et suyu,
kuru nane,
tuz ve karabiber

Yapilisi

Ilk olarak yesil mercimekleri aksamdan soguk suyla islatalim.
Mercimekleri haslayip, suyunu suzelim.
Sogani yag ile pembelesene kadar kavuralim.
Mercimekleri ekleyelim.
Yogurtla unu karistiralim.
Tuzu ve karabiberi ekleyip, mercimeklere ilave edelim.
Suyunu ekleyelim.
Karistirarak, kaynatalim.
Eristeyi ekleyelim.
15 dakika daha kaynatalim.
Naneyi atip, karistiralim.
Altini kapatalim ve servise hazır.
ellerimize saglik