



KORKOTA ÇORBASI

Eyüp Sevinç

- 1 su bardağı korkota (mısır yarması)
- 1 su bardağı haşlanmış barbunya fasulye
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz
- Pul biber
- Kuru nane
- 1 su bardağı yoğurt
- 6 su bardağı su

Mısır yarmasını 6 su bardağı suyla yumuşayınca kadar pişirin, üzerine haşlanmış barbunyayı ekleyin. Tuzu ekleyin, kısık ateşte 10 dakika daha pişirin. Yoğurdu bir kasede iyice çırpın, yavaş yavaş çorbaya ilave edin. Çorbayı sürekli karıştırın, 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Yağı küçük bir tavada kızdırın, nane ve biberi ekleyin. Kızgın yağlı sosu çorbanın üzerine gezdirin. Sıcak servis edin.

