

Altunizade Corbasi

Malzemeler

1 adet sogan
2 yemek kasigi kiyma
3 dis sarimsak
3 yemek kasigi margarin (veya sivi yag)
1 adet haslanmis havuc
1 adet haslanmis patates
2 yemek kasigi haslanmis bezelye
1 adet et bulyon
4-5 adet mantar
2 yemek kasigi arpacik sehriye (Tel sehriye de olur)
1 adet yumurta sarisi
1 limonun suyu
Tuz
Maydanoz
5 su bardagi su
Uzeri icin;
Tereyagi
Kirmizi biber

Yapilisi

Yemeklik ince ince dogranmis sogani, kiyma, sivi yag ve sarimsaklar ile birlikte tencereye alarak iyice kavurun. Biraz kavrulduktan sonra bezelyeyi, patatesi ve havucu ekleyin. Bulyonu ilave edin. 5 su bardagi suyu ve minik dogranmis mantarlari da ilave ederek kaynamaya birakin. Kaynadiktan sonra sehriyeleri ekleyin. 10-12 dakika kaynatin. Sonra ayri bir yerde cirptiginiz yumurta sarisi ve limon suyunu ilitarak yavas yavas corbaya ekleyin. En son olarak tuzunu ve maydanozunu da ilave edip bir tasim daha kaynatin ve altini kapatın. Servis yaparken uzerine tereyagini kizdirip dokun. (Isterseniz tereyagini kirmizi biberle de karistirabilirsiniz.) Afiyet Olsun:)