

## Asotu Corbasi

### Malzemeler

1 su bardagi asurelik bugday  
1 avuc asotu (tuzlanmis)  
1 kg yogurt  
1 yemek kasigi tereyagi  
2 yemek kasigi sivi yag  
1 adet kuru sogan  
1 yemek kasigi un  
1 adet yumurta sarisi  
yeterince su  
tuz  
Kofte icin;  
250 gr kiyma tuz, karabiber  
un  
1 adet kuru sogan

### Yapilisi

Oncelikle salamura as otu yoksa; taze as otu ayiklanip yikanir, ince ince dogranip uzerine tuz serpilir, 1-2 saat bekletilir. Tekrar yikanarak suyu guzelce suzultur. (Avuc icinde sikilir.) Bir kavanoza aralarina kaya tuzu serpilerek doldurulur, buzdolabina kaldırilip istenilen zamanda kullanılabilir.

Bir gece onceden Asurelik bugday yikayip bir tencereye koyelim, uzerine cikacak kadar su eklenip bir tasim kaynatalim ve ocagin altini kapatalim. Ertesi gun bugday tekrar yikayelim, yeterince su ekleyip yumusayincaya kadar haslayelim. Bu arada kiymaya rendelenmis sogan, tuz ve baharat ekleyip guzelce yoguralim. Nohut buyuklugunde kofteler hazirlanip unlanmis tepsiye atilir, arada bir tepsi sallanarak butun koftelerin unlanmasi saglanir. Hazirlanan kofteler kaynayan tencereye atalim ve pismeye birakalim. Genis bir kapta yogurt, un ve yumurta sarisi cirpalim. Kaynayan corbadan bir kepce kadar alinip yogurda karistiralim. Yogurtlu karisim yavasca ve karistirilarak tencereye ekleyelim. Tereyagi ve sivi yag bir tavada isitilip, yemeklik dogranmis soganlar iyice pembelesinceye kadar kavrulur. Kavrulan soganlar corbaya ekleyelim. Salamura as otu bir kaseye alalim islatip sonra suyu suzultur ve corbaya ekleyelim. Ocak kapatilip corbanin tuzu kontrol edelim, gerekirse tuz eklenebilir. ellerimize saglik..