

Bahcivan Corbasi

Malzemeler

1 su bardagi haslanmis nohut
1-2 yaprak beyaz lahana
Yarim dal pirasa
1 adet kucuk boy kereviz
1 adet kucuk boy havuc
1 adet kucuk boy kuru sogan
1 yemek kasigi salca ya da 2 adet domates rendesi
5 su bardagi su
3 yemek kasigi tereyagi
Yarim cay bardagi eriste (ya da kuskus)
2 yemek kasigi bulgur (pilavlik)
1 tatli kasigi tuz
1 cay kasigi karabiber
1 yemek kasigi kuru nane
1 tatli kasigi kekik
1 cay kasigi kirmizi pul biber

Yapilisi

Baharatlar disindaki butun malzemeyi yikayip, ayiklayip, iri parcalar halinde bir tencereye koyalim.

Corbanin suyunu da ilave edip, kaynatalim.

Blenderdan ya da tel suzgecten gecirelim.

Tuzunu ve baharatlarini koyup, bir-iki tasim kaynatip, servis yapalim.
ellerimize saglik