

Biber Corbasi

Malzemeler

3 adet salcalik kirmizi biber
2 adet carliston biber
2 kasik tereyagi
1 kasik zeytinyagi
1 yemek kasigi un
1 adet sogan
1 kase yogurt
2 dis sarimsak
2-3 dal taze kekik ya da biraz kuru kekik
Tuz, karabiber

Yapilisi

Kirmizi biberleri kozleyip kabuklarini soyun ve kup seklinde dograyin. Yesil biberleri dograyin. Soganin kabugunu soyun ve iki parcaya bolun.

Tencerede tereyagi eritip zeytinyagi da ekleyin. Unu yagda kavurun. Biberleri de ekleyerek kavurmaya devam edin. Daha sonra 2-3 bardak et suyu, sogan ve sarimsagi ilave edin. Corbanin kivamini ayarlayarak bir miktar da su ilave ederek soganlar yumusayincaya kadar pisirin. Pistikten sonra soganlari corbanin icinden alin.

Dogramis oldugunuz taze kekik ve karabiberi ekleyin. Yogurdu corbadan su alarak kivamini acin ve tekrar corbaya ekleyin. Sicak olarak servis yapin.

Istege bagli soganlari dograyip unu ilave etmeden once kavurabilirsiniz ya da dograyarak ilave ederek sogani corbanin icinde birakabilirsiniz.