

Bit Bit Corbasi

Malzemeler

2 su bardagi cig koftelik bulgur (kisirlik degil, esmer olanindan)

250 gr. kiyma

1 adet rendelenmis kuru sogan

tuz, karabiber

2 tatli kasigi un

1 su bardagi yogurt

1 adet yumurta sarisi

1 yemek kasigi tereyagi

1 tatli kasigi salca

kuru nane

4-5 su bardagi su

Kizartmak icin;

siviyag

Yapilisi

Bulgur, rendelenmis sogan, kiyma, tuz ve karabiber genis bir kaba alinarak guzelce yoguralim. Ellerimizi su ile iletirip, findik buyuklugunde kofteler hazirlayalim. Kofteler sivi yagda kizartip bir kenara alalim. Bir tencereye su ve un koyalim. Kaynayincaya kadar surekli karistiralim. Kizartilmis kofteleri ekleyip 10 dakika kadar kaynatalim. Yogurda 1 adet yumurta sarisi ekleyip karistiralim. Dilerseniz ezilmis sarimsak eklenebilir.

Corbanin kesilmemesi icin corbanin suyundan bir kepce alarak yogurdun icine dokup karistiralim. Yogurtlu karisim yavasca corbaya ilave edilip karistiralim. Bir tasim kaynatilip, tuzu ayarlanarak ocaktan alinir. 1 yemek kasigi tere yaginda 1 tatli kasigi salca cevrilip nane serpilir ve corbanin uzerine gezdirilir ve corbamiz hazır. ellerimize saglik