

Cimcik Asi Corbasi

Malzemeler

2 su bardagi yesil mercimek

500 gr yogurt

1 adet yumurta

1 tatli kasigi nane

2 yemek kasigi tereyagi

Aldigi kadar un

Yapilisi

Yesil mercimekler uzerini 2-3 parmak gececek kadar suyla haslanir. Hamuru icin; aldigi kadar un 1 tatli kasigi tuzla birlikte azar azar su dokulerek toparlanana kadar yogrulur. Yogrulan hamur un serpilerek acilir ve kucuk kucuk karalere ayrilir. Hamurlar elenip fazla unundan arindirilir ve haslanan yesil mercimeklere katilir (Fazla hamurlar kurutulup saklanabilir) Terbiyesi icin; yarim kilo yogurda 1 yumurta kirilir. 1 yemek kasigi da un eklenen yogurt cirpilip corbaya yavas yavas dokulur. Corba 1-2 tasim daha kaynatilip ocaktan alinir. 2 yemek kasigi tereyaginda 1 tatli kasigi nane kizdirilir ve corbain uzerine gezdirilir.

Cimcik Asi Corbasi servise hazirdir.