

Domatesli Yayla Corbasi

Malzemeler

1 cay bardagi pirinc

1 yumurta

1,5 yemek kasigi un

1,5 su bardagi yogurt

1 orta boy domates

Nane, tuz, pul biber, sivi yag

Yapilisi

Ilk olarak pirinci yıkayın ve yaklaşık 3 su bardagi suda haslayın.Sogumaya bırakın.

Corbanizin çok sulu olmaması için ise pirinci mümkün olduğunca az suda haslayıp pistikten sonra ilik su eklemeniz yararınıza olacaktır.

Cirpma kabında un yogurt ve yumurtayı güzelce cirpin. Bu karışımı sogumus olan pirinçlerin üzerine karıştırarak ekleyin.Corbayı tekrardan ocaga alın ve ara ara karıştırarak pisirin. Kaynadıktan 3-5 dakika sonra altını kapatın. (Corbanin kıvamı koyu olursa biraz daha su ekleyebilirsiniz) Ben 2-3 bardak kadar su ilave ettim.

Domatesin kabuğunu soyup rendeledikten sonra bir tavada az sıvı yağ ile bir kaç dakika pisirin, üzerine nane ve pul biber ekleyerek hazırladığınız domates sosunu da corbanizin üzerine gezdirin.

Son olarak tuzunu da ekleyip karıştırarak servis yapabilirsiniz. Afiyet olsun.