

Dugun Corbasi

Malzemeler

5 corba kasigi un

8 su bardagi su ve et suyu

50 gram tereyagi

4 parca kuzu gerdan eti

1 sogan

Yarim limonun suyu

Tuz

Tane karabiber

Uzeri icin:

50 gram tereyagi

Toz kirmizi biber

Yapilisi

Etler yikanip dudukluye yerlestirilir. Sogan, tane karabiber ve etlerin uzerini gececek kadar su ekleyip 15- 20 dakika pisirilir. Pisen etler sudan cikartilip catalla didiklenir. Diger tarafta un tereyagi ile tencereye alinip unun kokusu cikana kadar kavrulur. Sicak et suyu ve sicak su azar azar tencereye ilave edilir. Unun topaklanmaması icin karistirilarak yedirilir. Kaynayan corbaya etler eklenip bir tasim klaynatilir. Limon suyu ve tuz ilave edildikten sonra 1-2 dakika sonra corba ocaktan alinir. Yag tavasinda tereyagi eritilip toz kirmizi biber yakilir. Biberli yag corbanin uzerine gezdirilip servis yapilir.