

Elbistan Corbasi

Malzemeler

1 su bardagi kirmizi mercimek

1 cay bardagi pirinc

2 adet sogan

2 corba kasigi tereyagi

4 dis sarimsak

1 su bardagi et suyu

2 corba kasigi un

Tuz

Karabiber

Pul biber

Kimyon

Nane

Su

Yapilisi

Kirmizi mercimegi ve pirinci yikayip suzuyoruz. Tencereye birlikte koyuyoruz ve suyunu ekleyerek haslamaya birakiyoruz. Kaynayip kopurunce uzerinden kopuklerini aliyoruz.

Soganlari ve sarimsaklari yemeklik dogruyoruz. Tencereye siviya ve tereyagini koyuyoruz.

Sogani ve sarimsagi ekliyoruz ve karistiriyoruz. Sogan kavrulunca unu ekliyoruz ve karistiriyoruz. Salcasini da koyuyoruz ve cirpma teliyle karistiriyoruz.

Et suyunu ve soguk suyunu koyarak corbamizi aciyoruz. Kaynar su ekliyoruz. Pirinc ve mercimegi suzuyoruz. Corbamiz kaynayinca haslanmis pirinc ve mercimegi koyarak pisirmeye devam ediyoruz. Baharatlarini koyuyoruz ve sicak su koyarak kivamini ayarliyoruz.

Kaynayinca ocaktan aliyoruz ve sicak servis yapıyoruz