

Elveda Corbasi

Malzemeler

1 tane rendelenmis kuru sogan
1 yemek kasigi domates salcasi
1 buyuk yemek kasigi tereyag
1 avuc sehriye
1 tane et su tablet varsa gercek et suyu
Tuz,karabiber,pul biber

Uzeri Icin:

Kuru nane

Terbiyesi:

1. Terbiye:

1 yemek kasigi un
3 yemek kasigi yogurt

2. Terbiye:

1 yumurtanin sarisi
1/2 limon suyu

Yapilisi

Bir tencere icinde rendeledigimiz sogan tereyag ile iyice kavurun salcayi ekleyip tekrar kavurun, uzerine et suyunu veya normal su ve et suyu tabletini atin kaynamaya birakin,kaynayinca icine sehriye ekleyin, diger tarafta yogurt ve yumurta sarisini iyice cirpin icine kaynayan sudan alin yeniden cirpin ve corbaya ekleyin tekrar kaynatin, bu kez yumurta ve limonu cirpin ilave edin bir tasim daha kaynatin ocaktan alin, uzerine nane serpin.dilerseniz kizarmis ekmeklede servise sunabilirsiniz.ellerimize saglik