

Erenler Corbasi

Malzemeler

3 adet tavuk but
1 su bardagi nohut
2 adet yumurta
3 adet tane karabiber
1 adet limon
1/2 cay bardagi zeytinyagi
1 yemek kasigi tereyagi
1 tatli kasigi nane
1 tatli kasigi pul biber
Aldigi kadar un

Yapilisi

3 adet tavuk but dudukluve koyulur ve uzerine 1-2 parmak cikacak kadar suyla birlikte haslanir. Haslanan tavuklar cikartilir ve suyu da corbanin pisecegi tencereye suzulur.

Tavuk etleri didiklenir. Hamuru icin; unun uzerine 1 adet yumurta kirilir, yarim cay bardagi zeytinyagi ve yarim cay bardagi su dokulup 1 cay kasigi tuz atilir. Hamur topralanana kadar guzelce yogrulur (sert bir kivam)

Yogrulan hamur merdaneyle acilip 1'er parmak genisliginde karelere ayrilir. Kesilen hamurlarin uzerine un serpilir ve hamurlar kurutulur. (Hamurlarin tam olarak kurumasi icin bu islem; Erenler corbasi pisirilecek gunden 1 gun once yapilmalidir) Kaynayayan tavuk suyuna hamurlar, didiklenmis tavuk etleri atilip, tane karabiber ve arzuya gore tuz koyulur. 1 su bardagi haslnamis nohut eklenir. Corba, hamurlar yumusayana kadar pisirilir. Terbiyesi icin; 1 yumurtanin sarisi 1 limonun suyuyla cirpilir ve corbaya katilir. Sosu icin; 1 yemek kasigi tereyaginda 1'er tatli kasigi nane ve pul biber kizdirilir. Sos pisen corbanin uzerine gezdirilir.

Erenler Corbasi servise hazirdir.