

Erzincan Corbasi

Malzemeler

Koftesi icin;

250 gr kiyma

Yeteri kadar ekmek ici veya galeta unu

1 adet yumurta

1 adet orta boy sogan(rendelenmis)

Karabiber

Tuz

Diger malzemeler;

Yarim su bardagi eriste makarna

9 su bardagi su

Nane

Terbiyesi icin;

1,5 su bardagi yogurt

1 yemek kasigi un

1 yumurta sarisi

2 dis sarimsak

Yapilisi

Kofte icin gerekli tum malzemeleri bir kaba koyup yogurun.Kivamini alinca harctan minik minik koparip yuvarlayin.Un koydugunuz tepsinin icine sekillendirdiginiz bu kofteleri atip iyice una bulayin.Daha sonra 9 su bardagi kaynamis suyu tencereye alip icine yarim su bardagi eristeyi koyup 5 dakika kadar kaynatin.Ardindan ayni sekilde unladiginiz kofteleride kaynayan suyun icine atin.Bir 5 dk daha bu sekilde kaynatin.Ayri bir yerde terbiye icin yogurt un yumurta sarisi ve 2 dis sarimsagi mikserle cirpin.Kaynayan corbadan 2 kepce kadar alip terbiyenin icine koyup terbiyenin ilinmasini saglayin.Boyle yaparsaniz corbaniz kesilmeyecektir.Hazirladiginiz bu terbiyeyi ocaktaki kofteli karisima karistirarak dokun.Bir sure daha kaynatin.Corbaniz hazır.Isterseniz nane yakip icine dokebilirsiniz ancak sade de cok guzel.