

Erzincan Corbasi

Malzemeler

250 gram kiyma (yagsiz)
1 yemek kasigi maydanoz (kiyilmis)
1 bardak eriste
1 bardak dovmelik bugday
1 yemek kasigi salca
2 yemek kasigi tereyagi
1 tatli kasigi pul biber
Karabiber
Tuz

Yapilisi

Ilk olarak aksamdan bugdayi ilik suda islatalim.
Bugdayi iyice yıkayıp üstünü kapatacak kadar su koyalım.
25 dakika kaynatıp bekletelim.
Kiymaya karabiber, tuz ekleyip, iyice yoguralım.
Nohuttan daha büyük köfteler yapalım.
1 kasık tere yağini eritip, köfteleri içine atalım ve tencereyi sallayarak pisirelim.
Kalan yaga salca ilave edip, karistiralım.
8 bardak su katıp, dovmeleri içine atıp, pisirelim.
İçine 1 bardak eriste ve köfteleri atıp corbaya tuz ekleyelim.
Kofte ve eristeleri 15 dakika sureyle kaynatalım.
Üstüne tere yağında kızdırılmış pul biber dokup karistiralım.
Kıyılmış maydanozla süsledikten sonra servis yapalım.
ellerimize saglik