

Erzurum Corbasi

Malzemeler

200 gram kiyma
1 bardak dovme (asurelik bugday)
1 bardak eriste
1 bardak yogurt
2 yemek kasigi un
2 yemek kasigi tereyagi
1 adet yumurta
1 cay kasigi reyhan
1 tatli kasigi kirmizi pul biber
Karabiber
Tuz

Yapilisi

Dovmeyi geceden islatin.

Kiymayi, karabiber ve tuzla yogurup, nohuttan daha buyuk kofteler yapin.

Kofteleri una bulayin.

Dovmelerin suyunu dokup, tekrar su ilave ederek pisirin.

Yumurtayi unla cirpip, yogurt ekleyerek karistirin.

o Ocagin altini acmadan, hazirladiginiz karisimi hizli bir sekilde dovmeye ekleyin.

o Ocagin altini acararak bu kez de karistirarak pisirin.

Hazirladiginiz kofteleri ve eristeleri ekleyip, 20 dakika kaynatin.

Corbanin kivamini kontrol edin, suyu az gelirse sicak su eklemelisiniz.

Uzerine reyhan atip (arzuya gore nane de olabilir), margarinde kizdirdiginiz pul biberi corbanin uzerine gezdirin ve servise hazir.

ellerimize saglik