

Etli Bugday Corbasi

Malzemeler

500 gr parca et (dana gullac)

2 su bardagi bugday

6 su bardagi su

Terbiyesi Icin:

4 su bardagi yogurt

1 adet yumurta

1 corba kasigi un

Tuz

Sosu Icin:

150gr tereyagi

3 tatli kasigi nane

Yapilisi

Bugday bol sicak su ile yikanir, et ile birlikte duduklu tencereye konulup suyu eklendikten sonra 30dakika haslanir. Haslanan etler duduklu tencereden cikartilir. Soguyunca didilip tekrar bugdaylara eklenerek ocaga konulur. Baska bir yerde terbiyesi icin yogurt, yumurta, un ve tuz puruzsuzlesene kadar cirpilir. Hazirlanan terbiye, etli bugdaylara surekli karistirilarak eklenir (kesilmemesi icin). Kaynamaya baslayinca alti kisilir ve 15 dakika daha kaynatilir. Baska bir yerde tereyagi eritilir icine nane konularak kokusu cikana kadar kavrulur. Hazirlanan sos servis oncesi corbanin ustune gezdirilir.