

## Etli Corba

### Malzemeler

Dananin kaval kemigi  
700 gram parca dana eti  
1 limon  
1 soğan  
3 yemek kasigi un  
Yarım fincandan az zeytinyagi (sizma)  
1 yumurta sarisi  
2 yemek kasigi yogurt  
Kirmizi pulbiber  
1 dis sarimsak  
1 tatli kasigi tahin

### Yapilisi

Kemik suyu icine 1 limon, 1 soğan, 1 dis sarimsak atilarak kaynatilir. Diger tarafta parca et haslanir. Haslanan etler ince ince kiyilir. 4 yemek kasigi un zeytinyagi ile kavrulur, icine tahin eklenir. Icine kemik suyu ilave edilip ardindan haslanan etler ilave edilir. Kaynadiktan sonra yumurta sarisi yogurt ile hazirlanan terbiye yavas yavas corbaya ilave edilip bir tasim kaynatilir. Uzerine tereyagi ve pul biber gezdirilip servis yapilir.