

Etli Yogurt Corbasi

Malzemeler

250 gram kuzu eti
5 su bardagi su
6 corba kasigi yogurt
3 corba kasigi un
2 dis ezilmis sarmisak
2 corba kasigi tereyagi
1 cay kasigi kirmizi toz biber
Pul biber
Tuz

Yapilisi

250 gram kuzu eti, 5 su bardagi su ile genis bir tencereye alin.Et iyice yumusayana kadar iyice pisirin. Etin suyunu suzup bir kenara alin. Sicak su ekleyerek 5 su bardagina tamamlayin. Sicak su ekleyerek toplam bes su bardagina tamamladiginiz karisimi genis ve derince bir tencereye alin. Ayri bir yerde 6 corba kasigi yogurda 3 yemek kasigi un ekleyip karistirin ve et suyunu azar azar katarak karisim elde edin. Ocaga alarak karistirmaya devam edin ve 15 dakika pisirin. 2 dis sarimsagi ezerek veya rendeleyerek icine katin. Tuzunu ayarlayip eti ilave edin. 5 dakika daha pisirip ocaktan alin.2 yemek kasigi tereyagi ocakta eritin. Icine 1 cay kasigi kirmizi toz biberi ilave edin. Corbayi servis tabagina alip uzerine bu karisimi gezdirin pul biberle susleyerek sicak servis edin. Afiyet olsun:)