

Gendime Corbasi

Malzemeler

1 su b. bugday
Yarım su b. nohut
Yarım su b. kuru fasulye
3 yemek k. un
1,5 su b. yogurt
5 su b. et suyu
1 yemek k. tereyagi
1 tatli k. toz nane
Tuz, karabiber

Yapilisi

Bugday, nohut ve kuru fasulyeyi geceden ayri ayri tencerelere koyup ertesi gune kadar islatin ve ertesi gun yumusayincaya kadar haslayin.

Corbayi yapacaginiz tencereye et suyunu ve hasladiginiz bakliyatları koyup kaynatin.

Ayri bir kapta un ile yogurdu cirpin.

Corbanin suyundan bir kepce alip unlu karisiminiza ilave edin ve karistirin.

Bu islemi unlu karisiminiz ilinana kadar yapin. (2-3 kepce yapmanız yeterli).

Unlu karisiminizda ilindikten sonra corbaya ilave edip tuzunu ve karabiberini ekleyin. Bir tasim kaynatin.

Ayri bir tavada tereyagini eritip toz naneyi ekleyip bir karistirin.

Corbanizin uzerine dokup sicak servis yapin.