

Haci Corba

Malzemeler

500 gr kemikli kuzu eti
1 su bardagi nohut
1 adet yumurta
2 yemek kasigi tereyagi
Pul biber
Aldigi kadar un

Yapilisi

500 gr kemikli kuzu eti uzerini cikmayacak kadar su ile birlikte haslanir. Hamuru icin; unun uzerine 1 yumurta kirilir ve 1 cay kasigi tuz atilir. Azar azar su eklenerek kulak memesi kivaminda bir hamur yogrulur. Acilan hamur katlanir ve ince seritlere kesilir. Kesilen hamur seritleri de kup kup dogranir. Haslanan etler cikartilir ve etin suyu da corbanin pisirilecegi tencereye suzgecten gecirilerek dokulur. Etler didiklenip 1 cay kasigi tuz ile birlikte et suyuna atilir. 1 su bardagi haslanmis nohut eklenip kaynatilir. Kaynayan corbaya hamurlar eklenir ve yumusayana kadar pisirilir. Pulbiber, 2 yemek kasigi tereyaginda kizdirilip pisen corbanin uzerine dokulur.
Haci Corba servise hazirdir.