

Haci Corbasi

Malzemeler

1 adet tavuk gogus ya da tavuk budu

3/4 su bardagi haslanmis nohut

Hamur icin:

1 adet cift sarili yumurta

2 su bardagi un

1 cay bardagi su

Tuz

Terbiye icin:

2 yumurta sarisi

2 corba kasigi yogurt

1 corba kasigi un

Uzeri icin:

1 corba kasigi siviyağ

1 corba kasigi tereyağı

1 tatli kasigi pulbiber

Yapilisi

Tavuk eti haslanip sudan cikartildiktan sonra didiklenir. Hamur icin un, su, tuz ve yumurta yogurularak yumusak bir hamur elde edilir. Hamur oklava ile acilir, uzerine bolca un serpildikten sonra oklavaya sarilir. Hamurun icinden oklava cekilerek cikartilir. Rulo seklindeki hamur ruletle uzunlamasına kesilir. Daha sonra yine ruletle kucuk kareler kesilir. Silkeleyerek hamurlarin birbirlerine yapismamaları saglanir. Hamurlar ıstege bagli olarak kurutulur ya da hemen kullanilir. Tenceredeki tavuk suyu kaynatilir. Kaynatildiktan sonra bir kase kesme hamur ve nohut eklenir. 1-2 tasim kaynadiktan sonra didiklenmis tavuk eti eklenir. Diger tarafta yogurt, yumurta ve un ile terbiye hazirlanir ve corbaya karistirilarak yedirilir. Uzeri icin siviyağ ve tereyağı tavaya alinip ısıtılır. Salca ve pul biber yağda pisirilip corbanin uzerine gezdirilir.