

## Hunkar Corbasi

### Malzemeler

1 bayat ekmek ici

1 su b. suzme yogurt

8 su b. et suyu

Yarım cay k. kirmizi toz biber

2 corba kasigi tereyag

Tuz

Nane

### Yapilisi

Ekmek icini ufalayip derin bir kaba alin. Yogurdu ilave edip iyice karistirin. 7-8 saat bekletip tekrar karistirin.

Bir tencerede et suyunu kaynatin. Yogurtlu ekmek icini ekleyip 15 dk. karistirarak pisirin.

Tereyagini tavada eritip kirmizi toz biberi ve naneyi ilave edin. Karistirip corbaya ekleyin. Tuz ilave edip kisik ateste 5 dk. daha kaynatin. Sicak sicak servis yapin.