

Kasar Peyniri Corbasi

Malzemeler

2 yemek k. tereyagi
2 yemek k. un
5 su b. et suyu
1,5 su b. kasar peyniri rendesi
Tuzu, karabiber
Bir tutam muskat rendesi
Uzerine;
Kruton ekmek;
3 dilim ekmek (Kup dogranmis)
2-3 yemek kasigi zeytinyagi
1 tatli kasigi kekik
1 tatli kasigi toz feslegen
Tuzu, karabiber
Sos icin;
1 yemek k. tereyagi
1 tatli k. kirmizi toz biber

Yapilisi

Tencereye tereyagini koyup eritin , unu da ekleyip unun kokusu cikana kadar kavurun.
Uzerine et suyunu ekleyin ve koyulasmaya baslayinca, tuzunu, karabiberini ve muskatini koyun.
10 dk. kadar kaynattiktan sonra, indirmeye yakin rendelenmis kasar peynirini ekleyin.
Peynirler uzamaya baslayinca ocagin altini kapatın.
Krutuon ekmekler icin, kup dogradiginiz ekmekleri yagli kagit serilmis firin tepsisine dizin uzerine zeytinyagi ve baharatlari serpin ve guzelce harmanlayin.
Yakmadan sertlesinceye kadar pisirin.
Sos tavasinda tereyagini eritip toz biberi ekleyin.
Corbanizin uzerine erittiginiz biberli yaginizi dokup uzerine kruton ekmeklerinizi dizin ve sicak servis yapin.