

Kesme Corba

Malzemeler

1 kase yesil mercimek
Yarim kase eriste hamur
1-2 corba kasigi tereyagi
100 gram kiyma
1 adet sogan
1 tatli kasigi salca
Tuz
Pul biber
Nane
Hamur icin:
1 adet yumurta
Yarim cay bardagi su
Tuz
Aldigi kadar un

Yapilisi

Hamur icin yumurta, tuz ve su derin bir kaseye alinip karistirilir. Sert bir hamur elde etmek icin aldigi kadar un eklenip yogurulur. Hamur bezelere ayrilip oklava ile acilir. Uzerine hafifce un serpip hava ile temas ederek hafifce sertlesmesi icin biraz bekletilir. Hamurlar once uzun serit halinde daha sonra eriste seklinde kesilir. Kurutularak daha sonra kullanmak uzere cam kavanozda saklanabilir. Yesil mercimek tencereye alinip haslanir. Mercimeklerin pismesine yakin eristeler tencereye eklenir. Hamurlar diri kalacak sekilde pisirilir. Tencerenin kapagi yarim kapali sekilde kenara alinir. Yag tavasinda tereyagi eritilir. Minik dogranmis sogan ve kiyma birlikte kavrulduktan sonra salca eklenir. Kokusu gidene kadar kavrulur. Daha sonra nane ve pul biber eklenip karistirildiktan sonra corbanin uzerine gezdirilir.