

Koy Corbasi

Malzemeler

1 kahve fincani ince bulgur
1 adet orta boy patates
1 adet orta boy havuc
2 yemek kasigi tereyagi
5-6 su bardagi et suyu ya da su
tuz, kirmizibiber
Terbiyesi;
1 adet yumurta (Ben sadece sarisini kullandim.)
5 yemek kasigi yogurt
2 yemek kasigi (tepeleme) un

Yapilisi

Tencereye ince bulgur, kup sekline dogranmis patates, havuc ve su alinip, sebzeler yumusayincaya kadar pisirilir. Cukur bir kapta yogurt, yumurta, un ve 1-2 kepce corbanin suyu cirpilir. Azar azar ve karistirilarak corbaya eklenir. Corba uzeri goz goz olana kadar pisirilir. Atesten almadan 5 dakika once tuzu da ilave edilir. Bir tavada tereyagi eritilip, kirmizibiber eklenir. Corbanin uzerine biberli yag eklenerek servise sunulur. ellerimize saglik