

Mahluta Corbasi

Malzemeler

8 su bardagi tavuk suyu
4 kahve fincani kirmizi mercimek
4 kahve fincani un
1 yemek kasigi yag
1 tatli kasigi kimyon
Tuz, karabiber, toz kirmizi biber, pul biber, nane

Yapilisi

Mercimegi ayiklayip yıkayin ve tencereye alip, uzerini gececek kadar su ilave ederek orta ateste suyunu cekene kadar pisirin. Sicak tavuk suyunu da ekleyip, 5 dakika kaynatin ve ocaktan alip suzgecten gecirin. Yagin yaridan fazlasini tencereye koyup, unu ekleyin. Cirpma teliyle surekli karistirarak unun kokusu gidene kadar kavurun. Mercimegi, tuzu, karabiberi ve diger baharatlari da ekleyip surekli cirparak 10 dakika daha pisirin. Kalan yagi tavada kizdirip toz kirmizi biberi kavurun. Corbayi servis kaselerine paylastirin ve uzerlerine sosu gezdirerek dokun. Sicak servis yapin.