

Meyir Corbasi

Malzemeler

2 kg yogurt
1 litre su 1 kase haslanmis dovme
1 kase haslanmis nohut
1 kase haslanmis pilavlik bulgur
3-4 yesil biber
2 patlican
1 soğan
2 yemek kasigi tereyagi
Tuz

Yapilisi

Yogurt ve su bir tencereye alinip devamlı karistirilarak pisirilir. Haslanmis dovme, nohut be bulgur eklenip karistirilarak pisirmeye devam edilir. Biberler ve patlicanlar dogranip kaynamakta olan corbaya eklenir. Biber ve patlicanlar yumusayana kadar pisirmeye devam edilir. Tuzu ayarlanir. Diger tarafta yag tavasinda eritilen yagda soğan karamelize edilip corbanin uzerine gezdirilir.