

Muska Corbasi

Malzemeler

4 su bardagi et suyu
100 gram dana kiyma
2 adet domates
3 adet yumurta
1 tatli kasigi pul biber
1 tatli kasigi karabiber
1 yemek kasigi tereyagi
Hamuru icin:
1 adet yumurta
1 bardak su
1 tatli kasigi tuz
Aldigi kadar un

Yapilisi

4 su bardagi et suyu isitilir. Hamur icin aldigi kadar una 1 tatli kasigi tuz serpilir. Su ekleyerek hamur yogurulur. Rendelenen iki domates et suyuna eklenir. Yogurulan hamur iki bezeye bolunur. Bezeler un serpilerek acilir. Biraz dinlenip kuruyan hamur ince seritler halinde dilimlenir ve muska seklinde kucuk kucuk kesilir. 100 gram dana kiyma tereyagi ile kavurulur ve uzerine 3 yumurta kirilerek pisirilir. Kesilen muska seklindeki hamurlar kaynayan domatesli et suyuna dokulur ve karistirilir. Karabiber serpilerek pisirilen kiymali yumurta et suyunda pisen hamurlarla bulusturulur. Iki tasim kaynatilarak pisirilir.
Muska Corbasi sunuma hazirdir.