

Nohutlu Eriste Corba

Malzemeler

Birkac parca kemikli et
1 kuru sogan
1 su bardagi haslanmis nohut
1 cay bardagi eriste
tuz
yeterince su
terbiyesi icin;
1 su bardagi yogurt
1 yumurta sarisi
2 yemek kasigi un
1 adet limonun suyu
uzerine;
1 yemek kasigi tereyagi
1-2 tatli kasigi kuru nane
istege gore kirmizi pulbiber

Yapilisi

Kemikli eti yıkayarak suyunu suzelim. Tencereye alarak bir tasim kaynatilir, uzerindeki kopukleri kepce yardimi ile alinir. Dorde bolunmus sogan eklenerek yumusayincaya kadar haslanir. Haslaninca etler bir kaba alinip kemiklerinden ayrilip didiklenir. Suyu bir suzgecten gecirilir. Didiklenmis etler ve haslanmis nohut et suyuna eklenip ocakta tekrar kaynatilir. Kaynayinca eristeler de eklenip, yumusayincaya kadar pisirilir. Genis bir kapta un, yogurt, yumurta sarisi ve limon suyu guzelce cirpilir. Kaynayan et suyundan bir kepce alinarak yogurtlu karisimin ilimasi saglanir. Hazirlanan terbiye sosu yavasca tencereye dokulerek corba yeniden kaynayincaya kadar surekli karistirilir. Un kokusu gidinceye kadar bir iki tasim daha kaynatilir. Ocak kapatilip corbanin tuzu ayarlanir. Servis sirasinda kuru nane tere yaginda yakilarak corbanin uzerine gezdirilir ve corbamiz hazir.
ellerimize saglik :)