

Pasazade Corbasi

Malzemeler

300 gr. az yagli kiyma

1 adet sogan

Bir tutam maydanoz

1 dilim bayat ekmek ici

Tuz, karabiber

Bulamak icin 1 yemek k. un

1 buyuk patates

1 su b. haslanmis nohut

Su

Meyane icin:

3 su b.yogurt

1 adet yumurta

2 yemek k. un

Yapilisi

Kofte icin sogani rendleyip suyunu sikin.

Maydanozu ince ince dograyin. Ekmegi ufalayin veya galeta unu ekleyin.

Tuz ve baharati ekleyip kiymayla beraber yogurun.

Misket buyuklugunde parcalar alip yuvarlayin veya avuc icinizde siktirarak hafif yassiltin.

Kofteleri una bulayin.

Kofteleri az yagda soteleyin.

Bir tencereye 1 litre kadar su ekleyip kaynatin. Soyup kup kup dogradiginiz patatesi ve haslanmis nohutu ekleyip patates haslanana kadar kaynatin.

Kofteleri ekleyip 6-7 dakika daha haslayin.

Yogurt, yumurta ve unu iyice cirpin. Kaynayan kofteli sudan 1 su bardagi kadar alip yogurtlu meyaneye ekleyip karistirin.

Meyaneyi hizli bir sekilde corbaya ekleyip kaynayana kadar karistirmaya devam edin.

Kaynamaya baslayinca tuzunu ilave edip altini kapatın.

Bir tavada tereyagini eritin. Pul biber ekleyip kizdirin ve corbaya ekleyin.