

Patlican Corbasi

Malzemeler

4 adet orta boy taze patlican
500 gram kusbasi kuzu eti
5 yemek kasigi sivi yagi
2 adet buyuk boy kuru sogan
2 adet buyuk boy domates
2 su bardagi haslanmis nohut
7-8 su bardagi su
1 cay kasigi tuz
1 cay kasigi karabiber
Hamuru icin:
4 su bardagi un
1,5 su bardagi su
1 cay kasigi tuz

Yapilisi

Ilk olarak tencerenin icine sivi yagi koyalim ve kizdiralim.
Kusbasi etleri icine aktaralim ve 5-6 dakika karistirarak kavuralim.
Sonra da uzerine kabuklarini soymadan once boylamasina dorde, sonra da enlemesine tavla zari formunda dogradigimiz kup patlicanlari ekleyelim.
Yine kup dogranmis kuru sogan ve domatesleri, haslanmis nohutla beraber ilave edelim.
Tuz ve karabiberle beraber corbanin suyunu da aktaralim ve orta isili ateste pismeye birakalim.
Ote yandan hamuru hazirlamak uzere un, su ve tuzu iyice yogurup, kulak memesi yumusakliginda bir hamur tutalim. Sonra da hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar koparip, hafif unlu tezgahta camasir ipi kalinliginda ve formunda hamurlar yapalim.
Sonrada 1 cm lik parcalar halinde kesip, pisen ve kaynayan corbanin icine iki avuc dolusu atalim.
Yaklasik 10 dakika sonra kesme hamurlarda pisecektir.
Tencereyi ocaktan alalim ve servis tabagina koyalim.
sunuma hazir ellerimize saglik