

Sebzeli Kesme Corbasi

Malzemeler

2 havuc
1 patates
300 gram kiyma
100 gram mantar
1 kase eriste
1 kase bezelye(haslanmis)
1 yumurta sarisi
2 yemek kasigi un
2 yemek kasigi tereyag
yeterince tuz
karabiber
2 dis sarimsak
2 yemek kasigi sivi yag
1 limon

Yapilisi

Once bir kap icinde kiymayi karabiberi ve tuzu koyup yoguralim nohut buyuklugunde kofteler yapalim. Havuclari patatesi kup seklinde dograyalim mantarlari ince ince kiyalim sonra bir tencereye sivi yagla tere yagini unu koyup kavuralim nanesini ve bir litre su koyup kaynatalim kaynayan suya kofteleri patatesi, bezelyeyi ve havuclari ilave edelim sonra eristeleri atalim pisince baska bir kapta yumurtanin sarisiyla limon suyunu cirpip alistirarak corbamiza ilave edelim bir tasim kaynatalim pisince servise hazir. Afiyet olsun..