

Siveydiz Corbasi

Malzemeler

250 gram kusbasi et
500 gram yesil sarimsak
250 gram yesil sogan
6 bardak su
1 bardak nohut
4 bardak yogurt
1 yemek kasigi un
4 yemek kasigi sivi yagi
Haspir
Kuru nane
Tuz

Yapilisi

Sarimsak ve soganlari temizleyip, yikayalim.
Yan yan, iri iri dograyalim.
Haslayip ve suzelim.
Etleri, 6 bardak su ve nohutla birlikte iyice pisirelim.
Sarimsak ve soganlari icine atalim.
Tuz serpelim.
Yogurtla unu cirpalim.
Kaynamakta olan karisima yavas yavas karistiralim.
Kaynayana kadar karistirmaya devam edelim.
15 dakika sonra altini kapatalim.
Yagda nane ile haspiri cevirelim.
Corbanin uzerine dokelim.
Sicak olarak servis yapalim.
ellerimize saglik