

Sorpa Corbasi

Malzemeler

1 kilo kuzu gerdan

1 kilo yogurt

2 yemek kasigi un

1 bag taze soğan

1 bag taze nane

Sosu için:

3 tatli kasigi kuru nane

2 yemek kasigi tereyagi

Yapilisi

1 kilo kuzu gerdan duduklu tencerede haslanir. Bir tencereye 2 yemek kasigi un koyulur, uzerine bir kase yogurt eklenir. Yogurt ve una soguk su eklenir. Gerdan etlerinin haslandigi su da un ve yogurda eklenir. Corbanin terbiyesi karistirilarak pisirilir. Haslanan etler kemiklerden ayirilip didiklenir ve karistirilerek pisirilen corbaya eklenir. 1 bag taze soğanin yesillikleri dogranir, 1 bag da taze nane incecik kiyilir. Once taze naneler corbaya eklenir. Ardindan soğanlar eklenip karistirilir. 2 yemek kasigi tereyagi eritilip 3 tatli kasigi nane kavurulur. Hazirlanan sos corbaya dokulur. Sorpa corbasi sunuma hazirdir...