Tandir Corbasi

Malzemeler

250 gr az yagli dana eti
2 su bardagi yogurt
1 su bardagi pirinc
2 adet yumurta
2 yemek kasigi un
2 yemek kasigi tereyagi
2 cay kasigi pul biber

Yapilisi

250 gr az yagli dana eti guzelce kavrulur ve uzerini 1-2 parmak gececek kadar suyla birlikte duduklude haslanir. Haslanan etler cikartilir ve didiklenir. Et suyu, corbanin pisecegi tencereye suzulur. Kaynayan suya 1 su bardagi pirinc atilir ve yumusayana kadar pisirilir. Meyanesi icin; 2 yumurtanin sarisi ayrilir ve 2 su bardagi yogurt ile cirpilir. Yogurdun uzerine 2 yemek kasigi un eklenir ve biraz da su dokulup puruzsuz bir kivama gelene kadar karistirilip corbaya yavas yavas dokulur. Didiklenen etler eklenip 1-2 tasim kaynatilir ve corba ocaktan alinir. 2 yemek kasigi tereyaginda 2 cay kasigi pul biber kizidirilir ve corbanin uzerine gezdirilir.
Tandir Corbasi servise hazirdir.