

Tirhit Corbasi

Malzemeler

250 gram kuzu eti
2 adet kuru sogan
2 adet yesil biber
1 yemek kasigi biber salcasi
1 kahve fincani bulgur
1 su bardagi firinlanmis eriste
1 yemek kasigi tereyagi
1 cay kasigi pul biber
1 cay kasigi tuz, karabiber

Yapilisi

Oncelikle tereyaginin yarisini tencereye koyalim.
Kup olarak dogranmis soganlarla ayni boyutta dogranmis kusbasi eti katarak kavuralim.
Uzerine biber salcasi, halka dogranmis yesil sogan, karabiber, tuz ve 8 bardak su koyup, orta ateste eti iyice pisirelim.
Icine bulgur ve eriste ekleyelim.
Suyu azaldikca, sicak su ilave edip corbayi kaynatalim.
Uzerine tere yaginda kizdirilmis pul biber dokup servis yapabiliriz.
ellerimize saglik