

Umac Corbasi

Malzemeler

1 su bardagi un(yogurmak icin yarim cay bardagindan biraz az su)

5 su bardagi su

1 yumurta ve biraz nane

bir tatli kasigi kadar salca

tercihinize gore kullanacaginiz yag az yada cok sizin tercihinize kalmis..

Yapilisi

Ilk olarak tencereye yagimizi koyalim. Uzerine 5 su bardagi suyumuzu ilave edip kaynamasini bekleyelim. Diger tarafta 1 bardak unun icine yarim cay bardagindan biraz az suyumuzu ilave edip elimizle unu ufalayalim unlu bir karisim ve irili ufakli hamur elde etmemiz gerekir. Minicik Minicik toplar seklinde oluyor. Bunlari bir kenarda bekletelim. Baska bir kapta 1 yumurta biraz tuz ve yumurta alabildigince un koyup baska bir hamur elde ediyorum. Bu hamurlardan nohut buyuklugunde misketler yapip yagda kizartiyoruz. Sonra kaynamakta olan tenceremize bu hamur misketleri ve diger tarafta beklettigimiz unlu hamurlarimizi yavas yavas ilave edip karistiriyoruz . Misket hamurlar pisene kadar kaynatip uzerine kirmizi biber ve naneli yag gezdiriyoruz ve corbamiz hazır