

Valide Sultan Corbasi

Malzemeler

3 yemek kasigi un (dolu)

1 adet yumurta

1,5 su bardagi yogurt

2 su bardagi sicak et suyu (sicak)

3-4 su bardagi su (sicak)

Karabiber

Tuz

Bir fiske kadar kimyon

Koftesi Icin:

200 gram koftelik kiyma (Yagsiz)

1 dilim rendelenmis ekmek (Ekmek dilimi ince olursa daha iyi olur.)

1 adet ufak soganin rendesi

Bir dis sarimsak rendesi (Cok az)

Tuz

Karabiber

Istenildigi miktarda kimyon

Yapilisi

Isse koftesini hazirlayarak baslayin.Bunun icin;koftte malzemelerinin hepsini karistirarak yogurun. Yogurduktan sonra 20 dakika bekletin. Sonra bir tepsi icerisine un serpin ve bilye buyuklugunde kofteler hazirlayip icerisine koyup bekleyin.Corbanin Hazirlanisinina gecelim.Yogurt, yumurta ve unu karistirin. Fakat unu kavurmayin. 3 su bardagi soguk suyu ilave edin ve kisik ateste isinana kadar bekleyin. Isindikten sonra icerisine et suyunu ilave edin. Yavas yavas karistirmayi surdurun. Kaynama sirasinda icerisine kimyon ve bilye buyuklugunde olusturmus oldugunuz koftelerinizi ekleyin (Kofteleri icerisine koyarken dikkat edin, yanmayin). En son olarak corbanin tuzunuda ilave ederek 10 dakika sonra altini kapatın. Corbanizi dilendirin. Isterseniz uzerine nane, kirmizi biber, yagdan olusan soslarda yapip dokebilirsiniz.

Tuzunu altini kapatmaya yakin bir surede ilave etmelisiniz. Eger yanlis zamanda eklerseniz yogurt kesilir ve goz goz olur.