

## Valide Sultan Corbasi

### Malzemeler

3 yemek kasigi un (dolu)

1 adet yumurta

1,5 su bardagi yogurt

2 su bardagi sicak et suyu

3-4 su bardagi sicak su

tuz, karabiber

Bir fiske kadar kimyon

Koftesi Icin:

200 gram koftelik kiyma (Yagsiz)

1 dilim ekmek (rondodan gecirilmis)

1 adet ufak soganin rendesi

Bir kucuk dis rendelenmis sarimsak

tuz, karabiber, kimyon

### Yapilisi

Koftesinin Hazirlamak icin,

Kofte malzemelerinin hepsini karistirarak yogurun. Yogurduktan sonra 20 dakika bekletin.

Sonra bir tepsi icerisine un serpin ve kucuk toplar seklinde kofteler hazirlayip

icerisine koyup bekleyin.

Corbanin Hazirlamak icin ise,

Yogurt, yumurta ve unu karistirin. Fakat unu kavurmayin. 3 su bardagi soguk suyu ilave

edin ve kisik ateste isinana kadar bekleyin. Isindiktan sonra icerisine et suyunu ilave

edin. Yavas yavas karistirmayi surdurun. Kaynama sirasinda icerisine kimyon, una bulanmis

bilye buyuklugunde olusturmus oldugunuz koftelerinizi ekleyin (Kofteleri icerisine

koyarken dikkat edin, yanmayin). En son olarak corbanin tuzunu da ilave ederek kaynadiktan

10 dakika sonra altini kapatın. Corbanizi dinlendirin. Isterseniz uzerine nane, kirmizi

biber, yagdan olusan soslarda yapip dokebilirsiniz.

Dikkat edin; Corbanin kivami koyu olursa uzerine surekli et suyu veya sicak su eklemeyi

unutmayin. Tuzunu ise altini kapatmaya yakin bir surede ilave etmelisiniz. Eger yanlis

zamanda eklerseniz yogurt kesilir ve goz goz olur.