

Yarma Corbasi

Malzemeler

350 gram kemikli kuzu eti
2 kase yarma
15 taze fasulye
2 soğan
1 çay bardağı sivi yağ
1.5 kase yogurt
5 dal maydanoz
5 dal dereotu
2 yemek kasığı tereyağı
Tuz, nane

Yapılışı

Kemikli kusbasi et ve yarma dudukluve alinir. Uzerine su eklenip 1 saat pisirilir. Et ve yarma ilimaya alinir. Fasulyeler yarim santim kalinliginda dogranip iliyen karisima eklenip birlikte pisirilir. Dereotu ve maydanoz ince kiyilip corbaya eklenir. Baska bir tavada tereyagi ve sivi yag isitilip yemeklik dogranmis soğan kavrulur. Kavrulan soğanın 2/3'u corbaya eklenip karistirilir. Ilidiktan sonra cirpilip cok az su ile acilan ayran karistirilarak corbaya yedirilir. Kalan soğan karisimi isitilip kuru nane eklendikten sonra corbanin uzerine gezdirilir.