

Yer Elmasi Corbasi

Malzemeler

500 gr. yer elmasi
1 adet yumurta
1 bas kuru sogan
1 adet limon
6-7 su bardagi su
2 yemek kasigi bulgur
2 yemek kasigi kirmizi mercimek
2 yemek kasigi pirinc
1 yemek kasigi tereyagi
1 fincan sivi yag
tuz, kirmizi biber

Yapilisi

Yer elmasinin kabuklari soyarak yikayalim. Kup kup dograyalim. Sogan yemeklik dograyalim. Sivi yag bir tencereye alarak isitalim, sogan ekleyip kavralim. Yer elmasi eklenip suyunu cekinceye kadar kisik ateste pisirelim. Sicak su ilave edilip pismeye birakalim. Yer elmasi hafif yumusayinca yikanmis mercimek, pirinc ve bulgur ekleyelim. Pisince blender yardimiyla pure haline getirelim. Yumurta sarisi ve limon suyunu iyice cirpalim. Kaynayan corbadan biraz alinip yumurtali karisima ekleyip sonra corbayi karistiralim. Bir tasim kaynatilip, tuzunu ayarlayalim. Kalan yag bir tavaya alarak kizdiralim. Yaga kirmizi biber ilave edilip corbanin uzerine gezdirelim, sicak olarak servise sunalim.
ellerimize saglik