

## Yesil Corba

### Malzemeler

500 gr kemikli et  
1/2 demet kuzukulagi  
1/2 demet kisnis  
1/2 demet dereotu  
1/2 demet maydanoz  
4 adet yesil sogan  
2 adet yumurta  
2 yemek kasigi pirinc  
1 adet patates  
1 tutam karabiber  
1/2 limon

### Yapilisi

yarim kilo kemikli et uzerini 3-4 parmak cikacak kadar suyla haslanir. 1 adet patates soyulup iri halinde dogranir. Haslanan etler cikartilip, suyunda 2 yemek kasigi pirinc ve patatesler pisirilmeye baslanir. Taze sogan, kuzukulagi, dereotu, kisnis ve maydanoz ince ince kiyilir. Haslanmis etler kemiklerinden siyrilir, pismeye devam eden patates ve pirince eklenir. 1-2 tasim kaynayinca yesillikler katilir. Arzuya gore tuz, 1 tutam karabiber atilip yarim limonun suyu sikilir. Yaklasik 10 dakika daha pisirilir. 2 adet yumurta (akiyla beraber) cirpilir ve corbaya dokulup karistirilmadan ocagin alti kapatilir.

Yesil Corba servise hazirdir.