

Yesil Mercimekli Kursun Asi Corbasi

Malzemeler

1 kg dugurcuk (ince bulgur)
2 yumurta
3-4 dis sarimsak
750 gram un
Tuz, karabiber, kimyon
Sosu icin:
2 sogan
Yarim kg kusbasi et
1.5 corba kasigi biber salcasi
1.5 corba kasigi domates salcasi
Pulbiber
2.5 su bardagi haslanmis nohut
2.5 su bardagi haslanmis mercimek

Yapilisi

Ince bulgur bir kaba alinip uzeri 1 parmak gecek kadar sicak su eklenir. Kapagi kapali olarak yarim saat bekletilerek sismesi saglanir. Bulgur ilidiktan sonra yumurtalar, baharatlar ve sarimsak eklenip yogurulur. Son olarak un eklenip tekrar yogurulur. Hamurdan nohut buyuklugunde toplar hazirlanir. Bir tencerede yemeklik dogranmis soganla kusbasi et kavrulur. Biber ve domates salcasi eklenir. Tencereye su eklenip kaynadiktan sonra bulgur toplari eklenir. 20-25 dakika kadar pisirilir. Haslanmis mercimek ve nohut eklendikten sonra dakika birlikte pisirilir. Tuz eklenir. Istege bagli olarak nane ve pulbiber eklenir.