

Yuzuk Corbasi(Mersin)

Malzemeler

1 su bardagi haslanmis nohut

Yeteri kadar manti

1 yemek kasigi domates salcasi

1 yemek kasigi biber salcasi

1 dis sarimsak

5-6 yemek kasigi sivi yag biraz da tereyagi yada margarin

Yarim limon suyu

1 yemek kasigi nane

Yuz

Manti malzemesi icin;

500 gr dan biraz az un

1 yumurta,tuz

Ic malzemesi;

200 gr.kiyma

1 adet sogan

maydanoz,tuz karabiber

Yapilisi

Once nohutlari hasliyoruz.Bir yandanda manti hamur malzemesini bir kapta yogurduktan sonra yarim saat bekletiyoruz.Hamur beklerken ic malzemesini hazirliyoruz.Ic malzemelerininide sogani kiyarak kiymayi,maydanoz tuz ve karabiberi katarak iyice karistiriyoruz.Hamur dinlendikten sonra acararak karelere bolup ic malzemesinden koyarak kapatiyoruz.Mantilar hazir olduktan sonra corbanin yapimina baslayabiliriz.Corbayi pisirecegimiz tencereye goz karari yada 1lt ye yakin su koyup kaynatalim.Kaynayinca tuz atip mantilari, haslanmis nohutlari ekleyelim.Birlikte kaynarlarken derince bir tavada sosu hazirlayalim.Yagin icine 1 yemek kasigi unu ekleyip kavuralim.Salcari,ezilmis sarimsagi katalim.Biraz karistirdikten sonra manti suyundan alarak tavaya dokelim.Mantilarin pismesine yakin sosu katalim.Son olarakda nane ve limon suyunu ekleyelim.Mantilar pisince servise hazirdir.