

Iranska corba od 3 vrste brašna i jogurta (vegetarijanska)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **50 g** kikirikija
- **50 g** leblebija
- **50 g** semenki suncokreta
- **4** cenabelog luka
- **1** lbujona od povrca
- **500 g** krompira
- **1/4 kašice** muskatnog oraščica
- **po potrebi** soli
- **150 ml** jogurta
- **1 kašica** bibera

Priprema

Bože koliko lepote ima u persijskoj kuhinji. Uopšte u bliskistočnoj. To su takvi zacini, takva jela koja ne mogu da se opišu u samo jednoj recenici. Kombinacije ukusa koje nama itekako prijaju. Što se tice persijske kuhinje njihove corbe se dele u nekoliko podvrsta. Glavna podela je na corbu koja može da se jede kao samostalno jelo i takve corbe se uglavnom jedu zimi, i one lagane od povrca koje su u kategoriji predjela. Takoe postoji i podela na tople i hladne. U 80% hladnih corbi glavni sastojak je jogurt, mada ga ima doduše ree u toplim. Krenucu od najjednostavnije a po meni jedne od najlepših corbi. Iranska corba od tri vrste brašna i jogurta. Ovo je mera za 4 tanjira. Prvo što treba da uradite je da na suvo propržite 50gr sitno samlevenog (kao brašno) blanširanog kikirikija, isto 50gr leblebija i 50gr sirovih semenki suncokreta (takoe sitno samleveno). Sve se zajedno stavi i proprži 2 do 3 minuta. Da ne izgori i da ne dobije tamnu boju. To izrucite u neku ciniju da se prohladi. U to dodate sitno seckana 4 cena belog luka i sve promešajte. U šerpu stavite litar bujona od povrca i kad provri dodajte pola kilograma krompira. Kuvajte dok se krompir skroz ne raskuva, a bujona da uvri oko 3dl otprilike. Štapnim mikserom ispasirajte u šerpi u kojoj se kuvao krompir. Sa sve bujonom. Dodajte soli po potrebi, i

dodajte četvrtinu kašičice muskatnog oraščica. Kada sve sjedinite odvojite pola šolje da se prohladi da bude mlako jer ćete u to dodati 150ml gustog jogurta. Sipajte onu mešavinu brašna i belog luka i sjedinite sa smesom od krompira. na kraju dodajte jogurt i ravnu kašičicu bibera. Stavite na ringlu pa kuvajte na srednjoj vatri 15 minuta. Ne sme da provri samo polako da struji. Servira se uz tostiran hleb ili uz pita hleb. Pa prijatno uz ovu predivnu corbu.

Savet

Ovo je vegetarijanska varijanta, a postoji i ona gde se dodajte pilei bujon. Obe su jako zastupljene samo ja više nekako volim sa bujonom od povra. Ima šmek.