



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞOTU ÇORBASI

1 Su bardağı Et Suyu
2 Su bardağı Haşlanmış Buğday
125 Gr Kıyma
Karabiber
Sıvı Yağ
Tuz
Un
Terbiyesi İçin:
2 Çorba Kaşığı Un
1 Kase Yoğurt
Su
Üzeri İçin:
1 Çorba Kaşığı Tereyağı

Haşlanmış buğdayları tencereye alıp, üzerini üç parmak geçecek kadar su ve et suyunu koyup, altını yakıp kaynamaya bırakıyoruz. Buğdaylar kaynarken terbiyesini hazırlayalım. Bir kâsede yoğurt ve unu çırpma teliyle iyice karıştırıp bir su bardağı soğuk su ilave ederek kıvamını açıyoruz. Daha sonra üzerine biraz sıcak su koyarak terbiyemizi kesilmesin diye ılıtıyoruz. Kaynamakta olan buğdaylı harcımızın üzerine terbiyeyi yavaş yavaş karıştırarak döküyoruz. Kısık ateşte kaynarken biz köftelerimizi hazırlayalım. Kıymanın üzerine minik bir soğan rendeleyip, tuz, karabiber koyup minik köfteler yuvarlıyoruz. Üzerine tuz serper gibi un serpip tabakta yuvarlıyoruz. Teflon tavaya az miktarda sıvı yağ koyup köftelerimiz kızartıyoruz. Terbiyeli çorbamızın üzerine köfteleri ekliyoruz. Son olarak çorbamızın sosunuzu hazırlayalım. Küçük bir tavaya tereyağını alıp eritiyoruz. İnce kıyılmış taze aşotunu ya da konservesini tavada 1-2 dk. kavurup çorbamızın üzerine döküyoruz. Tuzunu ayarlayıp çorbamızı servis ediyoruz.

