



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KÖFTELİ ÇORBA

150 gr kıyma
1 adet yumurta
4 su bardağı et suyu
1 küçük soğan
3 çorba kaşığı yoğurt
Kıyılmış dereotu
Yarım su bardağı un
1 fincan sıvı yağ
1 çorba kaşığı tereyağı
Karabiber, tuz

- 1 Soğan soyulup rendelenir. Kıymaya rendelenmiş soğan, tuz, karabiber, imyon konulup iyice yoğrulur.
- 2 El unlanarak, kıymadan fındık büyüklüğünde parçalar kopanıp, elle yuvarlanıp, top şekline getirilir.
- 3 Bir tencereye et suyu ve su konulup kaynatılır. Kaynayan et suyuna yapılan küçük köfteler atılır. Kısık ateşte pişmeye bırakılır.
- 4 Bir kâseye yumurta sarısı, yoğurt ve un konulup çatalla iyice çırpılır. Kaynayan çorbanın suyundan da yarım su bardağı karıştırıldıktan sonra tüm karışım çorbaya ilave edilip karıştırılır.
- 5 Bir miktar daha pişirildikten sonra ateşten alınır. Bir tavaya yağ ve karabiber konulup ateşte kızdırılıp çorbanın üzerinde gezdirilir.
- 6 Sıcak olarak servis yapılır.