



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.