YÜKSÜK ÇORBASI

Malzemeler
1 çay bardağı yoğurt
7 su bardağı su
1 su bardağı un
1 çay bardağı haşlanmış nohut
1 yumurta
100 gr kıyma
2 çorba kaşığı salça
3 çorba kasığı margarin
1 kaşık sıvı yağ
3 çorba kaşığı limon suyu
tuz
karabiber.

Yarım bardak una bir kahve kaşığı tuz, yumurta ve aldığı kadar su katılarak bir hamur yapılır, üzerine ıslak bez koyup biraz dinlendirilir. Hamur merdane ile ince bir şekilde açılır. Dikiş yüksüğü ile küçük yuvarlaklar kesilir. Diğer tarafta kıymaya tuz ve karabiber ekleyip yoğrulur ve fındıktan büyük köfteler yapılır. Yağda kızartılır. Salça, tuz ve haşlanmış nohutlar çorba suyuna eklenir. Su kaynamaya başlayınca hamur parçalan atılıp 10 dakika pişirilir, bir tavada margarin eritilir nane ve salça kavrulup, kaynayan çorbaya ilave edilerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:31274 • adı:Yüksük Çorbası • gönderen:anfora • indirme tarihi:28.03.2024 - 23:15