KÖFTELİ ÇORBA

Nedim Atilla

MALZEMELER:
250 gr koyun kıyması
250 gr dana kıyması
1/2 bardak çorbalık pirinç
1 soğan (ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı yağ
Tuz, biber
2 yumurta
1 limon suyu
1 çorba kaşığı un
Pul biber
KIZARTMAK İÇİN:
Ayçiçek yağı
1 yumurta
Galeta unu.

HAZIRLANIŞI:
Koyun ve dana kıymasını soğan, maydanoz, tuz, karabiber ile birlikte iyice yoğurun. Küçük yassı köfteler hazırlayıp bir tabakta bekletin. Tencereye bir litre su ile birlikte yağ ve tuzu ekleyerek kaynamaya bırakın. Su kaynaymca köfteleri ilave edin. Piştikten sonra köfteleri bir kevgirle tepsiye alın. Biraz soğuyunca yumurta ve galeta ununa batırıp kızgın yağda kızartım. Köfteleri pişirdiğiniz et suyunu iki yumurta, limon suyu ve un ile terbiye edip üstüne pul biber ekip çorbayı köftelerle birlikte servis edin.

© lezzetler.com tarif no:39713 • adı:Köfteli Çorba • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:29