



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ YOĞURT ÇORBASI

Özgür Şef

Köfte için:

300 gr. kıyma

1 adet soğan

1 çay kaşığı kimyon

Bir çimdik karabiber

1 çay kaşığı karbonat

1 çay bardağı un

Çorba için:

1 su bardağı haşlanmış nohut

1 çay bardağı pirinç

1 su bardağı süzme yoğurt

1 yumurta sarısı

Yarım limon suyu

1 kaşık un

2 litre kadar su

Sarımsak

Üzeri için:

1 dolu kaşık tereyağı

1 tatlı kaşığı nane

Soğanı ince ince kıyın ama sakın rendelemeyin ya da robottan geçirmeyin yoksa sulanır. Kıymayla birlikte yoğrulur. Kimyon, karabiber ve karbonat da ilave edilip yoğrulmaya devam edilir. İyice yoğurduktan sonra yarım saat buzdolabında dinlendirin. Nohut büyüklüğünde parçalar kopartılarak yuvarlanır. Bir tepsiye 1 çay bardağı un dökülerek parçalar bu tepside unlanır. Normalde köfteler yağda kızartılır ama ağır olabileceği için haşlayarak da yapabilirsiniz. (Benim tercihim haşlayarak yapılan olacak.)

Çorba hazır olduktan sonra bir tavanın içinde tereyağını eritin. Eriyen tereyağına naneyi ilave edip biraz kavurun. Yağı çorbanın üzerine dökerek servis edin.

İster et suyu, ister norrinal içme suyunu bir tencereye koyun. Kaynayınca pirinçleri yıkamadan suya atın, arkasından daha önce haşladığınız nohutları, sonra köfteleri içine atın. Köfteler 8-10 dakika arasında pişecektir. Sonrasında biraz tuz atın ve pirinçler yumuşayınca bir kâsenin içine 1 yumurta sarısı, yoğurt, dövülmüş sarımsak ve unu iyice karıştırın. Son olarak limonu da ilave edin harcın içine. Kaynayan çorba suyunun içinden bir kepçe alarak yoğurtlu terbiyeye karıştırıp terbiyeyi alıştırın. Alışan terbiyeyi çorbanın içine bir süzgeç ile süzün. Bir kere kaynadıktan sonra altını kısıp 15 dakika karıştırarak iyice kaynamasını sağlayın.

Çorba hazır olduktan sonra bir tavanın içinde tereyağını eritin. Eriyen tereyağına naneyi ilave edip biraz kavurun. Yağı çorbanın üzerine dökerek servis edin.