TERBİYELİ KÖFTE ÇORBASI

Malzemeler
500 gr az yağlı dana kıyma
1/2 su bardağı pirinç
1/2 demet maydanoz
4 çay kaşığı kuru reyhan (kuru fesleğen de kullanabilirsinz)
1 çay kaşığı karabiber, tuz, kırmızı pulbiber
2 adet ince uzun havuç
1 adet büyük boy patates
1 adet orta boy soğan
2 adet orta boy domates (1 yemek kaşığı domates salçası da kullanabilirsiniz) (yarı yarıya biber salçası da kullanabilirsiniz)
8-9 su bardağı et ya da tavuk suyu (hazır bulyon da kullanabilirsiniz)
Ayrıca;
3 tepeleme yemek kaşığı un
Terbiye sosu için;
1 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
1 yemek kaşığı un
1 adet limonun suyu

Hazırlanışı
Pirinci bol sıcak suyla yıkayıp süzün. Soğanı rendeleyip suyunu sıkın. Maydanozu ayıklayıp incecik kıyın. Havuçları ince halkalar şeklinde patatesi küp küp doğrayın.
Kıyma, pirinç, reyhan, kırmızı biber, karabiber, tuz, soğan ve maydanozu derin bir kaba koyup macun kıvamına gelinceye kadar, en az 5 dakika sıkıca yoğurun. Böylece hazırlanan köfte hamurunu bir kenarda bekletin.
Bir tepsiye 3 yemek kaşığı un serpin. Hazırladığınız misket ya da vişne büyüklüğündeki köfteleri tepsiye koyup unlayın.
Halkalar halinde doğradığınız havuçları orta boy bir tencerede ve orta ısılı bir ateşte kızdırdığınız sıvıyağda yaklaşık 2-3 dakika kavurun. Salçayı ya da rendelenmiş domatesleri ilave edip 2-3 dakika daha kavurun. 9-10 su bardağı suyu ve bulyonu da ekleyin ve kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca patatesleri ve köfteleri ilave edin. Arada sırada karıştırarak tekrar kaynamasını bekleyin. İsterseniz tuz ekleyip tekrar karıştırın. Yaklaşık 10-12 dakika sonra köfteler pişmiş olacaktır.
Terbiye sosunu hazırlamak için; yoğurt, yumurta, un ve limon suyunu bir kaseye aktarıp tel çırpıcı yardımıyla çırpın. Kaynayan yemeğin suyundan bir kepçe kadar alıp sosa ekleyin ve sosu ılık hale getifin. Yemeği karıştırırken sosu ilave edin.
Karıştırmaya devam ederek 5 dakika daha pişirdiğiniz yemeği ocaktan alın. Üzerini bol kuru nane ve incecik kıyılmış maydanozla süsleyerek servise sunun.

Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 10.02.2021

© lezzetler.com tarif no:54990 • adı:Terbiyeli Köfte Çorbası • gönderen:çatlak tava • indirme tarihi:04.05.2024 - 21:17