YOĞURT ÇORBASI

2 kase yoğurt
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağ
1 çay bardağından biraz eksik arpa şehriye
250 gr kıyma
tuz
karabiber
kırmızı biber
kekik

Yoğurt ve un üzerine yeterli miktarda su ilave ederek karıştırın. Ocağa alın ve yavaş yavaş pişirin. Ayrı bir yerde arpa şehriyeleri üzerine su koyarak yumuşayana kadar pişirin. Kıymaya malzeme listesindeki baharatlar ilave edilerek yoğurun ve küçük misketler halinde yuvarlayın.Tereyağında üzerine nane ve pul biber ekleyerek kavurun. Kaynayan çorbaya önce şehriyeleri ilave edin. 10 dakika daha kaynatıldıktan sonra köfteleri de ilave edin ve altını kapatın.

ML® Yoğurtlu İrmik Çorbası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:3386 • adı:Yoğurt Çorbası • gönderen:Kezban • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:14