



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KÖFTELİ ÇORBA

150 gr. orta yağlı kıyma
1 dilim bayat ekmek içi
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı un
1 kase yoğurt
tuz, karabiber

Kıyma, ıslatılmış sıkılmış ekmek içi tu ve karabiber iyice yoğrulur, harçtan fındık büyüklüğünde yuvarlak köfteler yapılır. Unlu tepsiye konur, ızgarada pişirilir.

Tencereye sıvıyağ ve bir çorba kaşığı un konur, un pembeleşene kadar kavrulur. Üzerine diğer tarafta karıştırılmış 5 su bardağı su ve yoğurt karışımı eklenir, kaynatılır, çorbaya ızgarada pişirilmiş köfteler ve tuz katılır 5-10 dakika sonra ateşten alınır.