



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KÖFTELİ ÇORBA

Malzeme:

150 gr. kıyma
1 küçük soğan
tuz
karabiber
yarım su bardağı su
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı yoğurt
1 yumurta
4 su bardağı et suyu
kıyılmış dereotu
1 fincan sıvı yağ

Yapılışı:

Kıymanın içine tuz, biber ve rendelenmiş soğan katarak iyice yoğurun. Elinizi unlayarak bu kıymadan fındık büyüklüğünde toplar yapın. Bir kap içinde et suyunu kaynatın. Bu küçük köfteleri kaynayan suya atın. Piştikten sonra bir kasede yoğurtla yumurta sarısı, un ve yarım bardak suyu karıştırın. Çorbaya ilave edin. Beş dakika kaynadıktan sonra üzerine yağ kızdırıp dökün.