



AŞ OTLU YOĞURT ÇORBASI

Demet Hazar

- 1 Su Bardağı Gendime (Buğday)
- 1 Kase Yoğurt
- 1 Adet Soğan
- 2 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 100 Gr. Yağsız Kıyma
- 1 Tutam Aş Otu (Kışniş)
- 1 Çay Kaşığı Karabiber

Gendimeyi (buğday) tencereye koyup haşlayalım. Kıymaya tuz ve karabiber katarak yoğuralım ve fındık büyüklüğünde köfteler yapalım. Köfteleri gendimeye katalım. Bu arada ayrı bir kapta yoğurt ve unu çırpalım. Köfteler pişince yoğurtlu karışımı tencereye yavaş yavaş ekleyelim. Başka bir kapta soğanı tereyağıyla kavuralım, tencereye dökelim. Son olarak da ince kıyılan aş otunu (kışniş) çorbanın üzerine ilave edelim.



Fotoğraf "can siper" tarafından gönderildi. 01.07.2017