



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞOTU ÇORBASI

Ebru Omurcalı

1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1,5 çay bardağı buğday
250 gr. kıyma
1 çay kaşığı tuz
Terbiyesi:
2 su bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
250 gr. kıyma
1 çorba kaşığı aşotu

Buğdayı akşamdan ıslatın ve 3 su bardağı su ile haşlayın, suyunu çorbada kullanmak üzere saklayın. Kıyma, karabiber ve tuzu iyice yoğurun. Fındık büyüklüğünde köfteler yapın, bir tepsiye un serpin ve köfteleri tepside yuvarlayın. Tencereye tereyağını, küp doğranmış soğanları koyun ve soğanlar pembeleşene kadar kavurun, hoşlanmış buğdayı ve buğday suyunu ekleyin, bir taşım kaynatın. Hazırladığınız köfteleri çorbaya ilave edin. Ayrı bir kâsede yoğurt, yumurta ve unu iyice çırpın, sıcak çorbadan alarak terbiyeyi ısıtın ve tencereye ilave edin, bir taşım kaynatın. Üzerine aşotunu serpin ve servis yapın.

Not: Aşotunu taze bulamadığınızda kurusunu kullanabilirsiniz. Keskin bir tadı olduğu için çorbanızı taze ya da kuru nane kullanarak da hazırlayabilirsiniz.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 11.02.2021