AYA ÇORBASI

Köfteleri için:
2 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yağ
300 gr kıyma
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 yumurta
1 adet rende soğan
Pul biber
2 tatlı kaşığı nar ekşisi
Çorbası için:
1 küçük çay bardağı pirinç
1/2 limon suyu
3-4 adet domates rendesi
1 tepeleme kaşık salça
Pul biber
1/2 demet ince doğranmış maydanoz

Köfteleri iyice yoğurup misket büyüklüğünde yuvarlıyoruz. Yuvarlarken avucumuzun içine nar ekşisi sürüyoruz ki köfteler nar ekşisine bulansın.
Tenceremize yuvarladığımız köfteleri alıyoruz ve içine 1 çay bardağı su ekleyip suyunu çekene kadar tencerede çeviriyoruz.
Daha sonra içine 2 yemek kaşığı Bizim Yağ?ı koyup köftelerimizi kızartıyoruz. Kızaran köftelerin içine domates rendemizi ve salçamızı ilave ediyoruz.
Domateslerimiz piştikten sonra 2 lt kadar su ilave edip su kaynayınca pirinçlerimizi ilave ediyoruz ve yumuşayana kadar pişiriyoruz. Baharatlarımızı ve tuzumuzu ekliyoruz. Ocaktan indirmeden limon suyumuzu ve maydanozumuzu ekleyip altını kapatıyoruz ve servis yapıyoruz.

Not: Köftelerimizi kızartırken yapışıp dağılmaması için yapışmaz tava kullanın.

© lezzetler.com tarif no:126651 • adı:Aya Çorbası • gönderen:son umut • indirme tarihi:21.05.2024 - 17:05