



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYRANLI KÖFTE ÇORBASI (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg yoğurt veya ayran
1/2 kg köftelik ince bulgur
5 yemek kaşığı un
2 bardak su
3 diş sarımsak
Tuz

Bulgur derin bir kaba alınır, üzerine iki bardak kaynatılmış sıcak su ve tuz dökülür. Kabın kapağı kapatılarak 8-10 dk kadar bekletilir. Bulgurlar suyunu çekip yumuşayınca, üzerine un dökülerek iyice yoğrulur. Yoğurma sırasında ara ara eller ıslatılarak köfte harcı hamur kıvamına getirilir. Yoğurma işleminden sonra hazırlanan harçtan fındık büyüklüğünde parçalar alınır. Bu parçalardan misket şeklinde küçük köfteler yapılır. Bir tencerede su kaynatılır ve tuz eklenir. Hazırlanan köfteler kaynayan tuzlu suya dökülür. Köfteler yaklaşık olarak 10 dakika haşlanır. Köftelerin suyu süzülerek servis tabağına alınır. Yoğurt çırpılır ve içine biraz su ve dövülmüş sarımsaklar eklenir. Sarımsaklı yoğurt /ayran, servis tabağına alınan köftelerin üzerine dökülür. Soğuk olarak servis yapılır.

