



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BACAKLI ÇORBA

Ümit Usta

4 su bardağı su
1 su bardağı erişte
3 su bardağı yoğurt
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı nane
Yeterince tuz ve kırmızıbiber
Köfte için:
50 gr. kıyma
1/2 adet kuru soğan
2-3 dal maydanoz
Yeterince tuz ve karabiber
Kızartmak için:
Sıvı yağ,

Önce köfteleri hazırlayalım. Kıymayı, ince kıyılmış soğan ve maydanozla karıştıralım. Yeterince tuz ve karabiber ilave edip iyice yoğurduktan sonra fındık büyüklüğünde köfteler hazırlayalım. Hazırladığımız köfteleri yağda kızartıp, kağıt havlu üzerine çıkartalım. Bir tencerede kaynatığımız tuzlu suya 1 su bardağı erişteyi ilave edip yumuşayınca kadar pişirelim. Sarımsakları dövüp, yoğurt ile karıştırdıktan sonra tencereden aldığımız 1-2 kepçe kaynar su ile karıştırıp tekrar tencereye ilave edelim. Hazırladığımız köfteleri ve yeterince tuzu da tencereye ilave edip birkaç dakika daha pişirdikten sonra ocaktan indirelim. Tereyağını da tavada eritip, nane ve kırmızıbiber ekleyelim ve çorbanın üzerine gezdirerek servis yapalım.