



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BIT BIT ÇORBASI

- 1 Adet yumurta
- 2 Su Bardağı çiğ köftelik bulgur
- 200 gr kıyma
- 1 Çay Bardağı sıvıyağ
- 2 Tatlı Kaşığı silme un
- 1 Tatlı Kaşığı salça, nane
- 1 Adet soğan
- 1 Su Bardağı yoğurt
- 3 Su Bardağı un
- 1 Yemek Kaşığı tereyağı

Bulgur, kıyma, rendelenmiş soğan, tuz ve karabiberi iyice yoğurun. Kıymalı karışımdan küçük yuvarlak köfteler hazırlayın. Köfteleri kızgın sıvıyağda kızartın. Diğer tarafta suyu bir tencereye alın. Unu ilave edip, karıştırarak erimesini sağlayın ve kaynamaya bırakın. Kızarmış köfteleri ilave edin ve 10 dakika ağır ateşte kaynatın. 1 su bardağı yoğurdu yumurta ile çirpin ve çorbanın kesilmemesi için 1 kepçe kaynayan sudan yoğurdun içine katıp, ılıştırın. Daha sonra yoğurtlu karışımı yavaşça çorbaya ilave edip, karıştırın. Bir taşım daha kaynatıp çorbayı ocaktan alın. Üzeri için tereyağında salçayı çevirip, nane serpin. Çorbanın üzerine gezdirip, sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 24.04.2023