



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOĞABA (VAN)

<https://www.aksam.com.tr>

1 su bardağı aşurelik buğday
750 gr kemikli et (kol veya kaburga)
10 su bardağı su
500 gr süzme yoğurt
1 yumurta
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
Nane
Kekik
Kırmızı pulbiber
Tuz
Köftesi için:
250 gr kıyma
1 çay bardağı pirinç
Nane
Kekik
Karabiber
Tuz

Buğdayı akşamdan ıslatın. Ertesi gün yıkayıp süzün. Orta boy bir tencerenin yarısına kadar su doldurun.

Buğdayı ve kemikli eti ilave edip kısık ateşte pişirin.

Köfte için; pirinci 20 dakika sıcak suda bekletin. Süzüp robottan geçirin. Kıyma, tuz ve baharat ekleyip yoğurun.

Köfte harcından fındık büyüklüğünde parçalar koparıp elinizi ıslatarak yuvarlayın. Süzme yoğurdu bir kaba alın.

Yumurta ve unu ekleyip çırpın. Biraz su ekleyip boza kıvamında bir karışım elde edin. Yoğurtlu karışımı etli buğdaya ilave edin. Kaynamaya başlayınca köfteleri ekleyip pişirin. Tencereyi ocaktan alın.

Tavada 2 kaşık tereyağını kızdırın. Tuz ve baharat ekleyip karıştırın. Hazırladığınız sosu yemeğin üzerine gezdirip servis yapın.

