



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## EKŞİLİ ÇORBA

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Bardak et suyu
- 2 Yemek Kaşığı un
- 1 Adet limon
- 1 Adet yumurta
- 1 Adet soğan
- 1 Bardak ince bulgur
- 4 Yemek Kaşığı yoğurt

kaba bulguru soğanı yumurta akını tuzu ve unu ilave edip iyice yoğurun. Misket büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Bir tencerede köfteleri haşlayın. Et suyunu da tencereye ilave edin. Yoğurdun içine limon suyunu sıkın. Yumurta sarısı ve unu da ekleyip çırpın. Ardından köftelerin kaynadığı sudan ilave edip çırpın. Hazırladığınız terbiyeyi haşlanan köfte tenceresine çırparak ilave edip kaynatın. Üzerine tavada erittiğiniz margarini döküp servis yapın.

---