



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ KÖFTE ÇORBASI (GAZİANTEP)

300 gram yağlı kıyma
2 yemek kaşığı pirinç
2 yemek kaşığı bulgur
1 çorba kasesi yoğurt
2 adet yumurta
1 adet havuç
1 adet patates
1 yemek kaşığı limon suyu
1 adet soğan
2 adet sarımsak
1 adet defne yaprağı
1 tatlı kaşığı tuz

Ekşili köfte çorbası tarifi için önce köftesini hazırlayın. Kıyma, bulgur, pirinç, 1 yumurta ve biraz tuzu bir kaptaki yoğurtla.

Küçük parçalar koparıp yuvarlayalım.

Un serpilmiş tepsiye dizelim ve yuvarlayarak una bulayalım.

Tencereye su alalım. Küp doğradığımız patates ve havuçları ilave edelim.

5 dakika kaynayıncaya köfteleri ilave edelim ve kabuğu soyulmuş, ikiye ayrılmış soğanı da ekleyelim.

10 dakika kaynamaya bırakalım.

Ayrı bir kasede yoğurt, yumurta sarısı ve limon suyunu karıştıralım.

Çorbadan azar azar ilave edip ılımasını sağlayalım ve karıştıralım.

Daha sonra çorbaya yavaş yavaş ilave ederken çorbayı kaynayanaya kadar karıştıralım.

Kaynayıncaya sarımsak rendesi ve defne yaprağı ilave edelim.

Tuzunu ayarlayalım ve 5 dakika daha kaynatalım.

Çorba pişince içindeki yarım soğanı ve defne yaprağını çıkaralım.