



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

EKŞİLİ KÖFTE ÇORBASI

Sabiha Çakıcı

2 adet patates

2 adet havuç

1 adet soğan

250 gr kıyma

Tuz

½ limon

Az tereyağı

Karabiber

1 adet yumurta sarısı

1 su bardağı yoğurt

½ çay bardağı süt

6 yemek kaşığı un

Kıymanın içine 1 soğan rendelenir. Karabiber ve tuz atıp yoğurup küçük top haline getiriyoruz. Patatesler ve havuçlar küçük küp küp kesilir. Tencerede havuçları, tereyağı ve az sıvı yağ ile soteleyip 1,5 lt su ilave edip kaynatıyoruz. Sırasıyla top köfteleri bir süre sonra patatesleri kaynatıyoruz. Çorbanın terbiyesi için ayrı bir kaptaki yoğurt, yumurta sarısı, sütü ve unu çırpıyoruz. İçine çorbanın suyundan ilave edip yarım limon sıkıyoruz. Bir adet et bulyon, tuz ve karabiber ekleyip yavaş yavaş çorbanın suyuna ekliyoruz. 5 dk daha pişirip altını kapatıyoruz.



© lezzetler.com tarif no:117540 • adı:Ekşili Köfte Çorbası • gönderen:tanver • indirme tarihi:05.04.2025 - 05:38