EKŞİLİ KÖFTE ÇORBASI

400 gr. kıyma
1 tane soğan
1 tane havuc
1 tane patates
Bir miktar, maydanoz
1 çay bardağı pirinç
1 tane yumurta
Tuz
Karabiber
Terbiyesi için:
1 çay fincanı yoğurt
1 tane limon
2 yemek kaşığı un
Su
Üzeri için:
1 yemek kaşığı tereyağı
Nane
Pulbiber

Öncelikle köfteyi hazırlayalım, bunun için karıştırma kabına kıymayı alalım. Sonra sırası ile rende soğanı, pirinci, yumurta, tuz ve karabiberi alalım ve yoğuralım. Kıvama gelen, köfte harcından, ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp yuvarlak köfteler hazırlayalım. Köftelerin kara suyunu almak için sıcak suya atıp hemen cıkaralım. Tencereye, su alalım, kaynayınca köfteleri ilave edelim, üzerine küp doğranmış patates ve havucu ilave edelim, kaynamaya bırakalım. Biz bu arada köftenin terbiyesini hazırlayalım, bunun için çukur bir kaseye unu, yoğurdu ve limon suyunu alalım iyice cırpalım. Pişen köftelere, terbiyeyi katalım, önce hazırladığımız tebiyeye soğuk su katıp karıştıralım, sonra köftenin suyundan katalım karıştırıp, tencereye ilave edelim. Terbiyeyi ilave ettikten sonra birkaç dakika pişmeye bırakıp, ocaktan alalım. Diğer tarafta küçük bir tavaya tereyağını alıp eritelim, nane ve pulbiberi ilave edelim hafif yakalım, ocaktan alalım. Hazırladığımız tereyağlı sosu tencereye dökelim karıştıralım.



© lezzetler.com tarif no:133209 • adı:Ekşili Köfte Çorbası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:29