EKŞİLİ KÖFTE ÇORBASI

Köftesi için:
300 gram dana kıyma
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı kuru nane
1 adet yumurta
1 çay kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı un
Yarım çay bardağı pirinç
Çorba için:
4 adet domates
2 adet patates
2 adet havuç
5 dal maydanoz
Yarım limonun suyu
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 litre su

Domatesleri rendeleyin.
Havuç ve patatesleri küp küp doğrayın.
Maydanozu da ince ince kıyın ve kenara alın.
Sarımsağı rendeleyip un hariç diğer köfte malzemeleriyle birlikte yoğurun.
Kıymalı harç iyice özleşince ceviz büyüklüğünde köfteler yapın.
Köftelerin dışını bir tepsiye serptiğiniz unla kaplayın.
Sıvı yağı tencerede ısıtın.
Sarımsakları ve unu yağda kavurun.
Üzerine havuç ve patatesleri ekleyip birkaç dakika daha kavurun.
Domates rendesi ve salçayı da ilave edip pişirin.
Üzerine sıcak suyu ve limon suyunu ekleyip bir taşım kaynatın.
Kaynayınca içine köfteleri ekleyip 10 dakika daha pişirin.
Tencerenin altını kısıp 5 dakika daha pişirdikten sonra çorbanızı ocaktan alın.
Üzerine kıyılmış maydanoz serpip servis edin.



© lezzetler.com tarif no:149389 • adı:Ekşili Köfte Çorbası • gönderen:sessiz bilge • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:37