



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ KÖFTE ÇORBASI

<https://www.sozcu.com.tr>

250 gram yağsız kıyma
Yarım su bardağı yasemin pirinci
3 su bardağı su
1 yumurta
Zeytinyağı
Zencefil
2 yemek kaşığı yoğurt
Yarım limon suyu
Tuz
Karabiber
Dereotu
Havuç

Öncelikle köfte toplarını hazırlamakla başlıyoruz. Kıymanın içine pirinç, tuz ve karabiberi ekleyerek yoğuralım ve minik yuvarlak köfteleri elimizde yuvarlayarak hazırlayalım. 1 saat kadar buzdolabında dinlendirelim. Köftelerimizi tencereye alarak zeytinyağında çok hafif gezdirdikten sonra suyu ekleyelim. Suyun içine de az miktarda tuz ekleyebilirsiniz.

Çorbanın terbiyesi için yumurta, yoğurt ve limon ve rende zencefili iyice karıştıralım. Bu karışıma kaynayan köfte suyundan çok küçük miktarlarda alarak 2 sıvıyı aynı sıcaklık derecesine getirelim ki aksi halde yumurtalarımız pişer. En son hepsini tencerede buluşturduktan üzerine havuç rendesi ve dereotu ekleyerek servis edelim.

