



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİLİ KÖFTE ÇORBASI

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

250 gram kıyma  
Yarım çay bardağından bir parmak fazla ince bulgur veya pirinç  
Karabiber  
Kimyon  
Yenibahar  
Kekik  
Nane  
Tuz  
2 su bardağı yoğurt  
1 tepeleme çorba kaşığı un  
1 yumurtanın sarısı  
1 limonun suyu  
1,5 litre su  
1 adet et bulyon

Köfteleri hazırlamak için kıyma, bulgur ve baharatları bir kaba alın ve iyice özleşinceye kadar 5-8 dk yoğurun. Bir tepsinin tabanını un ile kaplayın. Hazırladığınız harçtan nohut büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuz ortasıyla yuvarlayın, ihtiyaç duyarsanız parmağınızla avucunuza biraz su sürebilirsiniz. Yuvarlanmış köfteleri un kaplı tepsiye koyun. Köfteler tamamlanınca büyükçe bir tencereye 1 buçuk litre su koyup kaynatın ve et bulyonu ekleyin. Bu sırada terbiyeyi hazırlamak için geniş bir kaba yoğurdu alın, üzerine unu eleyin, bir yumurta sarısını ve limonu ekleyin. İyice karıştırın ve köftelerin kaynadığı sudan iki kepçe sıcak suyu yavaşça ve sürekli karıştırarak terbiyenin olduğu karışıma ekleyin. Hazırlanan terbiyeyi yavaşça ve yine karıştırarak köftelerin üzerine ekleyin. Ara sıra karıştırarak 20-25 dk pişirin. Pişen çorbanın üzerine istediğiniz miktarda yağın içinde hazırlayacağınız nane ve kırmızı biberli sostan dökün, tuzunu da bu aşamada ekleyebilirsiniz.

