# 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.