



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## EKŞİLİ KÖFTE ÇORBASI

1 adet havuç  
1 adet büyükçe patates  
Zeytinyağı ve tereyağı  
2 su bardağı yoğurt  
1 adet yumurta  
Yarım limon suyu  
1 yemek kaşığı un  
1 tatlı kaşığı kuru nane  
5 su bardağı su  
Köftesi için:  
500 gr yağsız veya az yağlı kıyma  
1 adet yumurta  
1 çay kaşığı toz karabiber  
1 çay kaşığı köfte baharı  
1 kahve fincanı pirinç  
1 adet rendelenmiş kuru soğan  
Tuz

Köftesini yapmak için tüm malzemeleri karıştırıp yoğurun.

Küçük yuvarlak köfteler yapın.

Herhangi bir düz tabağa 1 yemek kaşığı un serpin.

Minik köfteleri bu una bulayın.

Ocağın üstüne bir tencereye yağ koyun.

Bu arada havuçları yıkayın ve küp küp doğrayın.

Havuçları yağa ilave edip, soteleyin

Ardından ocağın altını kısıp, 10 dakika pişirin.

Küp küp doğranmış patatesleri de ilave edin.

Her iki malzemeyi de tencerede kavurun.

Kavrulan havuç ve patateslerin üzerine suyunu ilave edin.

Su kaynayınca köfteleri de katın ve tencerenin ağzını kapatın.

Kısık ateşte 30-35 dakika pişirin.

Diğer tarafta yoğurt, yumurta sarısı, 1 tatlı kaşığı un ve limon suyunu yemeğin suyundan biraz alarak karıştırın.

Kaynayan köfteli karışıma ilave edin ve hafif karıştırın.

5 dakika daha kaynadıktan sonra yemeğiniz hazır.

Not: Köfteleri minik yaparsanız yemeğiniz daha güzel olur. Arzu ederseniz salça da kullanabilirsiniz. Suyunu tencerenizin boyutuna göre ayarlayın. Ne çok sulu ne de kuru olsun. Terbiyesini yaparken yumurta sarısı kullanın. Bütün yumurta ile olursa güzel olmaz.



---

© lezzetler.com tarif no:156130 • adı:Ekşili Köfte Çorbası • gönderen:Cumartesi • indirme tarihi:07.04.2025 - 15:43