



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ KÖFTE ÇORBASI

Köftemiz İçin:

250 gram az yağlı dana kıyma

Tuz

Karabiber

Kimyon

Yarım çay bardağı kadar kırık pirinç

Sosumuz İçin:

2 yemek kaşığı kadar yoğurt

Yarım yemek kaşığı kadar un

1 adet yumurta

Yarım adet limonun suyu

Üzeri İçin:

50 gram tereyağı

1 yemek kaşığı kadar zeytinyağı

Nane

Köfte malzemelerimizin hepsini bir kabın içerisine alıyoruz ve kıvama gelene kadar yoğuruyoruz.

Köfte hamurumuzu tamamladıktan sonra küçük parçalar kopartıyoruz ve elimizde yuvarlayıp, misket kadar köfteler hazırlıyoruz.

Bir tepsiye un döküyoruz ve hazırladığımız köfteleri içerisine diziyoruz.

Bütün köftelerimizi hazırladıktan sonra, tencereye 5 su bardağı kadar su ve tuz alıp, kaynatmaya başlıyoruz.

Suyumuz kaynayınca köftelerimizi karıştırarak suyun içerisine alıyoruz.

Köftelerimizi kısık ateşte 10 dakika kadar kaynatıyoruz.

Onlar kaynarken, unumuzu, yoğurdumuzu, yumurtalarımızı ve limon suyumuzu bir kabın içerisine alıp, çırparak sosumuzu hazırlıyoruz.

Köftelerimiz piştiği zaman kaynayan suyundan 1 kepçe kadar alıyoruz ve sosumuza ekliyoruz.

Sosumuzu biraz daha çırparak, ısınmasını sağlıyoruz.

Ardından sosumuzu köftelerimizin üzerine yavaş yavaş karıştırarak döküyoruz.

Yağımızı ve nanemizi bir tavaya alıp, kızdırıyoruz.

Ekşili köfte çorbamızın üzerine gezdiriyoruz ve ocaktan alıyoruz.



