



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ KÖFTE ÇORBASI

500 gr yagsiz kiyma
1 Kahve fincani pirinç
Yarım demet maydanoz
1 Adet soğan
3 Adet yumurta
3 Adet havuç
4 Adet patates
2.5 Kahve fincani siviyağ
6 Su bardağı su
1.5 Su bardağı yoğurt
1.5 Çorba kasığı un

Pirinci yıkayıp süzün. Soğanı rendeleyin ve maydanozu ince ince doğrayın. Geniç bir kapta kiyma, pirinç, maydanoz, soğan, 1 adet yumurta, biraz tuz, nane ve karabiberi karıştırıp yogurun. Hazırladığınız köfte harcından misket büyüklüğünde köfteler yuvarlayın. Geniş bir kaseye yarım kasık un serpip köfteleri dizin. Havuç ve patatesleri küp şeklinde doğrayın. Siviyağı tencerede kızdırıp önce havuçları sonra patatesleri 10 dakika sote edin. Suyu ilave edin ve 15 dakika kaynatın. Köfteleri ekleyip kısık ateşte 45 dakika pisirin. Yoğurt, kalan yumurtalar ve unu bir kasede karıştırın. Tencereye azar azar dökerek ve sık sık karıştırarak ekleyin. Tuz serpip atesten alın. Sıcak olarak servis yapın.