EKŞİLİ KÖFTE

200 gr. kıyma
1/2 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı pirinç
3 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurta sarısı
1/2 adet limon
Tuz
Karabiber

Soğanı rendeleyin. Kıyma, pirinç, tuz ve karabiber ile karıştırarak iyice yoğurun. Kıymadan fındık büyüklüğünde parçalar alıp ıslattığınız avucunuzun içinde yuvarlayarak top köfteler yapın. Düz bir tabağa unu koyun. Köfteleri çevire çevire bu una bulayın.
6 su bardağı suya bir tutam tuz ekleyip bir tencerede kaynatın. Köfteleri kaynamış suya atıp 15 dakika kısık ateşte pişirin. Limonun suyunu sıkıp, yoğurt ve yumurta sarısı ile birlikte bir kasede iyice karıştırın. Bu karışıma çorbanın suyundan azar azar 5 yemek kaşığı ilave edin ve elde ettiğiniz terbiyeyi yavaş yavaş karıştırarak çorbaya katın. 5 dakika daha pişirin ve servis yapın.

Not: Yoğurtlu terbiyeyi az miktar çorba ile karıştırarak yavaş yavaş ısıtın. Böylece terbiye çorbaya ilave edildiğinde kesilmesini önlersiniz.

© lezzetler.com tarif no:881 • adı:Ekşili Köfte • gönderen:gulsimsir • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:11