



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ KÖFTELİ YOĞURT ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Ekmeküstü Kase
1 Adet yumurta sarısı
5 Su Bardağı et suyu
200 gr kıyma
1 Adet Küçük boy kuru soğan
1 Çorba Kaşığı un
2 Çorba Kaşığı yoğurt
0,5 Adet limon

Soğanı rendeleyip kıyma, karabiber, tuzla yoğurun. Minik köfteler yapın. Et suyunu tencereye alın. Kaynayınca köfteleri atın, 10 dk kadar kaynasın. Ayrı bir kapta yoğurt, limon suyu, un, yumurta sarısını yarım çay bardağı su ekleyip, boza kıvamına gelene kadar karıştırın. Kepçe ile kaynayan et suyundan bir kepçe yoğurtlu karışıma ekleyin. İyice karıştırın. Çırpma teliyle çorbayı çırparken yavaşça meyaneyi ilave edin. 5 dk daha kaynayınca çorbayı ateşten indirin. Bir tavada 2 yemek kaşığı Sana Ekmeküstü margarini kızdırın. Pul biber de ekleyebilirsiniz. Çorbanın üstüne dökün.