



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİKLİ KÖFTE ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Çay Bardağı irmik
0,5 Adet terbiyesi için Limon
2 Adet üzeri için Taze Soğan
1 Adet yumurta
1 Çay Bardağı İnce Bulgur
1 Su Bardağı haşlanmış nohut
1 Tutam üzeri için Taze Nane
1 Çay Kaşığı karabiber
3 Çorba Kaşığı terbiyesi için Yoğurt
1 Yemek Kaşığı tuz
1 Litre su
0,5 Çay Kaşığı kimyon
2 Çorba Kaşığı un
2 Çorba Kaşığı terbiyesi için Un

Karıştırma kâsesine ince bulguru, irmiği alıyoruz. Üzerine yumurtayı kırıp unu, tuzu, karabiberi, kimyonu koyup yoğuruyoruz. Hamur gibi olup özleşince nohut büyüklüğünde köfteler yapıyoruz. Bir tencereye yaklaşık 1 lt. su koyup bırakıyoruz. Su kaynayınca haşlanmış nohudu ve hazırladığımız köfteleri orta ateşte pişiriyoruz. Bu arada terbiyesini hazırlayalım. Karıştırma kabına yoğurdu unu. limon suyunu döküp karıştırıyoruz. Önce bir bardak soğuk su, daha bir bardak sıcak su döküp iyice çırpıyoruz. Parmağımızı batırıp ılık olup olmadığını kontrol ediyoruz. Kaynamakta olan çorbamızın içine yavaş yavaş ilave edip kepçeyle karıştırıyoruz. Çorbamızın kıvamını ve tuzunu ayarladıktan sonra sosunu yapmaya başlıyoruz. Küçük bir tavaya Sana klasik margarini alıp eritiyoruz. Üzerine ince soğanları ve taze naneyi koyup çeviriyoruz. Hemen çorbamızın üzerine dökerek sıcak servis ediyoruz