



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİKLİ KÖFTELİ ÇORBA

- 1 Su bardağı Haşlanmış Nohut
- 1 Çay bardağı İnce Bulgur
- 1 Çay bardağı İrmik
- 2 Çorba Kaşığı Un
- 1 Adet Yumurta
- Karabiber
- Kimyon
- Su
- Tuz
- Terbiyesi İçin:
- Yarım Adet Limon
- 2 Çorba Kaşığı Un
- 3 Çorba Kaşığı Yoğurt
- Üzeri İçin:
- 1 Tutam Taze Nane
- 2 Adet Taze Soğan
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı

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 kaynayıncaya haşlanmış nohutu 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 tereyağını alıp eritiyoruz. Üzerine ince soğanları ve taze naneyi koyup çeviriyoruz. Hemen çorbamızın üzerine dökerek sıcak servis ediyoruz.



