



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIŞ ÇORBASI

1 Kahve Fincanı Nuh'un Ankara Makarnası Köftelik Bulgur  
1 Kahve Fincanı Fincan Nuh'un Ankara Makarnası İrmik  
1 Adet Soğan  
1 Su Bardağı Haşlanmış Nohut  
200 Gr. Kuzu Kuşbaşı  
250 Gr. Yoğurt  
1 Çorba Kaşığı Un  
1 Adet Yumurta  
100 Gr. Tereyağı  
Zeytinyağı  
Yarım Limon Suyu  
2 Litre Sıcak Su  
1 Tatlı Kaşığı Domates Salçası  
Tuz  
Karabiber  
Pul Biber  
Kırmızı Toz Biber

Bulgurumuzu karıştırma kabına alarak, irmik ve blenderda çektiğimiz soğanları ekliyor, ayrı bir kâseye kırdığımız yumurtayı, tuz ve karabiberi de kaba aldıktan sonra güzelce karıştırıyoruz. Bu karışımdan nohut büyüklüğünde köfteler hazırlayıp unlu bir kâse içerisine koyuyoruz. Sıvı yağ ilave ettiğimiz tencere ısındıktan sonra da etlerimizi kavurmaya başlıyoruz. Kavrulmuş etin üzerine sıcak su ve tuz ekleyip, üzerinde biriken köpüğü alıyoruz. Kaynayan çorbamıza köfteleri ekliyor, onlar pişerken terbiyemizi hazırlamaya başlıyoruz. Çorbamızın terbiyesi için yoğurt, un ve limon suyunu karıştırıyoruz. Bu sırada pişen köftelere nohutları ilave ediyor, çorbamızdan birkaç kepçe sıcak su alarak terbiyemizin kıvamını inceltip ısıtıyoruz. Terbiyemizi sürekli karıştırarak çorbamızla buluşturduktan sonra kısık ateşte pişirmeye devam ediyoruz. Kıvamını alan çorbamızı bir kenara alıp, bir tavada tereyağı ve salçayı kavuruyor, baharatlarımızı ekleyerek karıştırıyoruz. Hazırladığımız yağ çorbamızın üzerine dökerek sıcak sıcak servis ediyoruz

