



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ BUĞDAYLI SÜZME YOĞURT ÇORBASI

200 gr. dana kıyma
1,5 su bardağı buğday
2 çorba kaşığı un
1 kase süzme yoğurt
1 adet yumurta sarısı
5 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
2 yemek kaşığı Tereyağı
1 tutam Nane
1 tutam Pul biber

Buğdayı yıkayın, tencereye alın üzerine su ekleyerek haşlayın.

Kıymayı tuz ve karabiberle yoğurup, küçük yuvarlak köfteler yapın.

Köfteleri haşlanmış olan buğdayın içine ilave edin.

Sosu için süzme yoğurt, un ve yumurta sarısını ayrı bir kasede çırpın, çorbanın suyundan azar azar ekleyerek ılıttığınız bu sosu çorba tenceresine karıştırarak ilave edin, 10 dakika kadar tıkırdatın.

Üzeri için erittiğiniz tereyağına pul biber ve naneyi ekleyin çorbanın üzerine gezdirerek servis edin.

