



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ ÇORBA

1,5 litre su
1 kahve fincanı pirinç
1 çorba kaşığı tereyağı
1 kase yoğurt
1 çorba kaşığı un (tepeleme)
1 yumurtanın sarısı
Yarım demet dereotu
Köfte için:
250 gr kıyma
1 çorba kaşığı ince bulgur
1 adet küçük boy soğan
1 tatlı kaşığı un
Birkaç dal taze nane tuz ve karabiber

Kıymayı çukur bir kaba alın. Rendelenmiş soğanı, ince bulguru, unu, kıyılmış naneyi, tuzu ve karabiberi ekleyin. Azar azar su ilave ederek köfte hamurunu hazırlayın. Köfte hamurundan küçük misket büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzun içinde yuvarlayın. Her köfte hamurunu birkaç çorba kaşığı serpilmiş un tepsinin içinde muhafaza edin. Suyu çorbayı hazırlayacağınız tencerenin içinde kaynatın. Pirinci ekleyip hafif yumuşayınca kadar haşlayın. Geniş bir tavada tereyağını eritip birkaç kaşık kaynamakta olan pirincin suyundan ve unu ilave ederek kavurun. Köpük köpük olunca kaynayan çorba suyuna ekleyin. Birkaç taşım kaynatın. Köfte hamurlarını da ilave edin. 7-8 dakika sonra ayrı bir kasede çırpılmış yoğurt, yumurta sarısı, birkaç kaşık çorba suyu ve karıştırılmış yoğurtlu karışımı ilave edin. Karıştırarak 1 dakika sonra ocaktan alın. Tuzunu, karabiberini ve kıyılmış dereotunu ekleyip tatlandırın. Sıcak olarak servis yapın.