



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ ÇORBA

MALZEME:

250 gr kıyma,
1 soğan,
2 kaşık un,
3 kaşık yoğurt,
1 yumurta,
5 bardak et suyu,
tuz,
karabiber,
maydanoz.

YAPILIŞI:

Bir kap içine kıyma, tuz, karabiber ve rendelenmiş soğan konup iyice yoğrulur. Fındık büyüklüğünde parçalar alınıp, küçük köftelikler yapılır. Diğer tarafta bir tencereye et suyu konup kaynatılır. Köfteler kaynayan suya atılıp pişirilir. Bir kâseye yoğurt, un ve yumurta sarısı, yarım bardak su konulup iyice çırpılır. Çorbanın suyundan da katılıp, sulandırıldıktan sonra çorbaya yavaş, yavaş ilâve edilerek 5 dakika daha pişirilir ve ateşten alınır. Üzerine ince kıyılmış maydanoz serpilerek servis yapılır.