



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ ÇORBA

3 yemek kaşığı ayçiçek yağı
1 adet orta boy kuru soğan
6 su bardağı sıcak su
1/2 su bardağı kesme makarna (arzuya göre)
1 çay kaşığı tuz
Köftesi için:
300 gram az yağlı kıyma
2 yemek kaşığı kırık pirinç
1 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı pul biber
1/4 çay kaşığı tuz
1/4 çay kaşığı karabiber
Terbiyesi için:
1 adet yumurta
4 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı un
Sosu için:
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
1 çay kaşığı toz kırmızı biber

Köfte hazırlığı için; az yağlı kıymayı derin bir karıştırma kabına alın. Kırık pirinç, pul biber, tuz ve karabiber ilavesiyle yoğurun.

Ellerinizi hafifçe ıslattıktan sonra köfte harcından misket büyüklüğünde parçalar kopartın. Avuç içinde yuvarlayarak köfte şeklini verin.

Unu geniş bir tepsiye alın. Hazırladığınız köfteleri ekleyip tepsiyi sallayarak dış yüzeylerinin unlanmasını sağlayın.

Çorba hazırlığı için; kuru soğanı küçük küpler halinde doğrayın. Ayçiçek yağın derin bir tencerede kızdırın. Kuru soğanları hafif bir renk alana kadar yaklaşık 3-4 dakika soteleyin. Sıcak suyu tencereye aktararak kaynamaya bırakın.

Kaynar suya unlanmış köfteleri atıp 4-5 dakika kadar orta ateşte pişirin. Erişteyi ekleyip açılana kadar pişirme işlemini sürdürün.

Çorbanın terbiyesi için; yumurta, yoğurt ve unu küçük bir kaptaki çırpıcı yardımıyla karıştırın. Kaynamakta olan çorba suyundan azar azar ekleyip hızlıca karıştırın. İliştirdiğiniz terbiye karışımını çorba tenceresine azar azar ekleyin, hızlıca karıştırın. Kısık ateşte pişirme işlemini sürdürün.

Küçük bir sos tavaında ayçiçek yağın kızdırın. Toz kırmızı biberi ekleyip kokusu çıktıktan sonra ocaktan alın. Koyulaşmış kıvam alan çorbaya, hazırladığınız kırmızı biberli yağı ekleyip karıştırdıktan sonra sıcak sıcak paylaşın.



© lezzetler.com tarif no:155859 • adı:Köfteli Çorba • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:01.05.2025 - 14:08