KÖFTELİ ÇORBA

Erişteleri haşlamak için 1 lt sıcak su
1 çay bardağı erişte
1 çay bardağı haşlanmış nohut
Az tuz
Köftesi İçin:
150 gr yağsız kıyma
1 dolu yemek kaşığı irmik
1 adet rendelenmiş soğan
Az tuz
Az karabiber
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
Kuru nane
Terbiyesi İçin:
2 su bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı un
Yarım limon suyu
Bir miktar su

Tencerede suyu kaynatın.
Kaynayan suyun içine, kırarak küçülttüğünüz erişteleri ve haşlanmış nohutu alarak pişirin.
Köfteler için tüm malzemeyi bir kaba alarak yoğurun.
Elde ettiğiniz köfteden nohut büyüklüğünde parçalar alarak, elinizle yuvarlayın.
Zeytinyağı ve tereyağı koyduğunuz tavada, ara sıra sallayarak köfteleri pişirin.
Köfteler kızardığında, üzerlerine kuru nane serpiştirin.
Bir tabağa alıp bekletin.
Yoğurt, un ve limon suyunu ayrı bir kapta çırpın.
Pişen erişte suyundan biraz yoğurda ilave ederek ılıştırın.
Bu terbiyeyi yavaş yavaş çorbaya ekleyin.
Bir yandan da karıştırın.
Kaynamaya başladıktan sonra köfteleri ekleyin.
Köftelerle 2 taşım daha kaynatın.
Çorbayı ocaktan almadan kıvamına bakarak, duruma göre su veya yoğurt ekleyin.
Sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:156040 • adı:Köfteli Çorba • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:28.04.2024 - 01:14