



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ ÇORBA

Erişteleri haşlamak için 1 lt sıcak su

1 çay bardağı erişte

1 çay bardağı haşlanmış nohut

Az tuz

Köftesi için:

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 için:

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 kaptan 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:13.03.2025 - 13:38