



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ AYRAN ÇORBASI

Malzemeler:

1 bardak aşurelik buğday

500 gr. yoğurt

1 kaşık un

1 adet soğan

1 kaşık tereyağı

Aş otu

Köftesi için:

150 gr. kıyma

1 adet soğan

Karabiber

Tuz

Yapılışı:

Bir bardak aşurelik buğday pişirilir. İçine ufak ufak hazırlanan köf-: teler atılır. 500 gr. yoğurda 1 kaşık kadar un konur, iyice çırpılır. Köfteyle kaynayan buğdaya ilave edilir, tuz eklenir. Diğer yanda tereyağı eritilir. İçine ince ince kıyılmış soğan konur ve sotelenir, kaynayan çorbaya dökülür. Piştikten sonra aşotu ince ince doğranır, servis yapılır.