



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ ÇORBA

Malzeme

- Köftesi İçin:
- 500 g kıyma
- ½ paket köfte harcı
- 1,5 çay bardağı su
- ½ su bardağı pirinç
- ½ demet maydanoz
- Bulamak İçin:
- Un
- Çorbası İçin:
- 3 yemek kaşığı Sana yağı
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet havuç
- 2 adet patates
- 8 su bardağı et suyu
- Tuz ve karabiber
- Terbiyesi İçin:
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 1 adet yumurta sarısı

Hazırlanışı

1. Maydanozu ayıklayıp kıyın.
2. Kuru soğanı yemeklik doğrayın.
3. Havucun kabuğunu kazıyıp tavla zarı büyüklüğünde doğrayın.
4. Patateslerin kabuklarını soyup, kuşbaşı doğradıktan sonra hava ile temas ettiklerinde kararmamaları için su dolu bir kapta bekletin.
5. Derin bir tencerede Sana yağın eritikten sonra kızdırıp içine yemeklik doğradığınız kuru soğanı ilave edip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
6. Soğanlar pembeleştikten sonra içine doğranmış patatesleri, havuçları ekleyip sebzeleri bir taşım kavurun.
7. Daha sonra içine et suyunu, tuz ve karabiberi ilave edip, sebzeler hafif yumuşayınca kadar kaynamaya bırakın.
8. Çorba kaynarken, derin bir kâsenin içine kıymayı, köfte harcını, suyu, yıkanmış pirinci, kıyılmış maydanozu koyup köfte harcı kıvamına gelene kadar yoğurup eşit sayıda avuç içi büyüklüğünde parçalara ayırın. (Bir kişiye bir köfte gelecek şekilde, 500 g kıymadan 12 adet çıkacak şekilde ayırın.) köfteleri yuvarladıktan sonra yayvan bir tabağa koyduğunuz una bulayın.
9. Una bulanmış köfteleri kaynayan çorbaya teker teker ilave edip pirinçler yumuşayınca kadar pişirmeye devam edin.
10. Küçük bir kâsede yumurta sarısını ve yoğurdu bir çatal veya çırpıcı yardımıyla çirpin.
11. Çorbayı ateşten indirmeden önce terbiyenin içine önce kaynayan çorbadan bir kepçe dolusu koyup karıştırdıktan sonra terbiyeyi çorbaya karıştırıp, bir taşım kaynattıktan sonra servis tabağına alıp sıcak olarak servis edin. Çorbayı fazla kaynatırsanız kesilir.