



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ ÇORBA

1.5 su bardağı yoğurt
1 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı un
1 çay bardağı pirinç
150 gr kıyma
2 yemek kaşığı margarin
Karabiber
Nane
Tuz

Kıymaya tuz ve karabiber ekleyip yoğuralım ve nohut büyüklüğünde köfteler hazırlayalım. Tencereye 6 su bardağı su ekleyip köfteleri ilave edelim, 5 dk kaynadıktan sonra pirinçleri de ilave edip 20 dk daha kaynatalım. Diğer taraftan terbiyesi için yoğurt, yumurta sarısı ve unu güzelce çırpalım, pişme suyundan bu karışıma biraz ekleyip kesilmemesi için alıştırılalım. Ardından çorbayı sürekli karıştırarak terbiyeyi ilave edelim. 1-2 dk daha kısık ateşte kaynatalım. Naneyi de isteğe göre yağda yakıp üzerine ekleyebilirsiniz.