



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ ÇORBA

9 çorba kaşığı un
Yarım su bardağı su
3 çorba kaşığı yoğurt
Yeteri kadar tuz
1 adet yumurta
kıyılmış dereotu

Bir kap içinde et suyu kaynatılır. Fındık kadar küçük yuvarlanmış köfteler kaynayan suya atılır. İki saat piştikten sonra bir kapta yoğurt, yumurta sarısı, un, yarım bardak soğuk su, yumurta teliyle karıştırılır. Pişmiş çorbanın suyu katılarak un kokusu çıkıncaya kadar pişirilir, süzgeçten geçirilir. İçine köfteler ilâve edilir, üzerine kıyılmış dereotu konur.
