



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ DÜĞÜN ÇORBASI

1 tabak Keskinöğlü Misket Köfte
1 adet Keskinöğlü yumurta
1 litre tavuk suyu
3 yemek kaşığı un
Tuz, nane, karabiber
20 g Ravika zeytinyağı
1 çay kaşığı kırmızı biber
Yarım su bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı pirinç

Bir tencerede 1 litre tavuk suyunu kaynatın. Ayrı bir kaptan, un, yoğurt ve yumurta sarısını karıştırın. Bu karışımı kaynayan tavuk suyuna yavaş yavaş ekleyin. Daha sonra pirinçleri ve misket köfteleri ekleyip 10 dakika pişirin. Teflon bir tavaya Ravika zeytinyağını koyup kızdırın, üzerine kırmızıbiberi dökün. Hazırladığınız sosu pişirmiş olduğunuz çorbanın üzerine ekleyin.

