



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ HAMURLU ÇORBA

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

½ litre et suyu
1 litre su
1 şişe hazır domates suyu (1 kg domates rendelenip süzgeçten geçirilebilir)
2 tatlı kaşığı tuz
1 kg yoğurt
1 dolu yemek kaşığı mısır nişastası
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı nane
Köfte için:
200 gr kıyma
1 çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
Hamur için:
250 gr un
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı ılık su

Kıyma, sıvıyağ, karabiber ve tuzu bir araya getirip köfteleri hazırlayarak başlayın. Top top fındıktan biraz daha büyük köfteler yapın. Birbirlerine yapışmamaları için köfteleri bir tepsiye dizin ve unlayın. Köfteleri bir kenara ayırıp hamuru hazırlamaya başlayabilirsiniz. Un, ılık su ve tuzu yoğurun. Unladığınız tezgahta ince olmayan bir yufka açın. Yufkayı katlayarak minik kareler kesin. Hamurları da bir kenara ayırdıktan sonra yoğurt karışımını hazırlayın. Derin bir kaseye aldığınız yoğurdun içine mısır nişastası, yumurta, tuz ilave edin ve mikser kullanarak çırpın.

Kızgın yağda köfteleri kızartın. Derin bir çorba tenceresine su, et suyu ve domates suyunu alın. Karışımın kaynamasını bekleyin. Daha önceden hazırladığınız hamurların yarısını tencereye ilave edin. Hamurlar pişince yüzeye çıkacaktır. Bundan sonra köfteleri de tencereye alın. Çorbaya yoğurtlu karışımı ilave etmeden önce kesilmemesi için tencereye bir miktar soğuk su ilave edin. Ardından yoğurtlu karışımı, bir yandan çorbayı karıştırarak tencereye katın. Çorbanızı orta ateşte kaynatın. Sosu için tereyağı ve kuru naneyi yakın. Çorbayı ocaktan alarak sosu tencereye aktarın ve karıştırın.



© lezzetler.com tarif no:166881 • adı:Köfteli Hamurlu Çorba • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:10.04.2025 - 20:33