



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KÖFTELİ HAVUÇLU YOĞURT ÇORBASI

Pelin Yanık

250 gr az yağlı kıyma
Yarım su bardağı piring
1 orta boy havuç
yeterince tuz karabiber
1 adet yumurta
Yarım su bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı dolusu un
1 tatlı kaşığı nane

1. Ayıklanıp yıkanan piring, kıymanın tamamı karabiber ve tuz ile yoğrulur. Fındıktan biraz daha büyük topar haline getirilir.
2. Havuç rendelenir.
3. Derin bir tencerede kaynamakta olan 2 lt kadar tuz ilave edilmemiş suya köfteler ve havuç rendesi atılır. 15 dk kadar pişirilir.
4. Başka bir kapta, yoğurt, yumurta ve un çırpılarak terbiye yapılır. Azar azar yemeğe ilave edilip 10 dk. daha kaynabilir. Sıcak olarak servis yapılır.