



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ HAVUÇLU YOĞURT ÇORBASI

250 gr yağsız kıyma
Yarım su bardağı pirinç
1 adet büyük boy havuç
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı un
Yarım su bardağı yoğurt
Tuz
Karabiber
Kuru nane
2 adet patates
2 litre su
1 yemek kaşığı margarin

Pirinç ayıklanır, yıkanır ve kıymaya karıştırılır. Tuz ve karabiber eklenir ve yoğrulur. Elimiz hafif ıslatarak küçük toplar yapılır. Havuç rendelenir. Derin bir tencerede iki litre kadar su kaynatılır. Yuvarladığımız küçük köfte topları, küp küp kesilmiş patates ve rendelenmiş havuç kaynar suya ilave edilip 15 dakika pişirilir. Bu arada ayrı bir kaptaki yoğurt, yumurta ve un, sana margarin çirpilir. Bu karışım azar azar kaynamakta olan çorbaya ilave edilir ve 10 dakika daha kaynatılır. İstenirse biraz kuru nane ilave edilir ve bu aşamada gerekirse biraz daha kaynar su ilave edilir. Tuzu da ayarlanarak sıcak olarak servis edilir.

