



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ SÜZME YOĞURT ÇORBASI

300 gr orta yağlı kıyma
1 dilim bayat ekmek içi
1 adet ufak kuru soğan
Tuz, karabiber
1 kase süzme yoğurt
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
5 su bardağı su

Kıyma, rende soğan, ufalanmış ekmek, tuz ve karabiber yoğrulur. Misketten biraz büyük, yuvarlak köfteler yapılır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir, 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Yoğurt, yumurta, un çırpılır. Bir tencereye aktarılır, 5 su bardağı su konur, az tuz atılır. Karıştırarak ısınma noktasına getirilir. Köfteler eklenir bir taşım kaynatılır.