



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ YARMA ÇORBASI

1 su bardağı yarma
200 gr. kıyma
Yarım demet dereotu
Tuz
Karabiber
Terbiye için;
1 kase yoğurt
1 yemek kaşığı un
1 yumurta sarısı
Üzeri için;
Sıvı yağ
Toz biber

Yarma gecedan ıslatılır.

Ertesi gün yarma yıkanır ve haşlanır.

Köftesi için, kıyma, tuz ve karabiber yoğurulup misket büyüklüğünde köfteler hazırlanarak, un yayılmış tepsiye dizilir.

Bir kasede terbiyesi olan yoğurt, un ve yumurta sarısı çırpılır.

Haşlanan yarmaya yeteri kadar sıcak su eklenir. Çorbadan bir kepçe alınarak terbiyeye ilave edilerek ılıştırılır ve çorbaya ilave edilir.

Kesilmemesi için kaynayana kadar karıştırılır.

Köfteler de ilave edilerek 15 dakika daha pişirilir.

Tuzu ayarlanarak ocağın altı kapatılır, doğranmış dereoto çorbaya ilave edilir.

Servis ederken üzerine yağda kızdırılmış biber gezdirilir.

