



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ YAYLA ÇORBASI

Nazmiye Demirtaş

100 gram kıyma
1 çay bardağı pirinç
1 su bardağı yoğurt
Tereyağı
Dereotu
Maydanoz
Kuru nane
Kırmızı toz biber
1 adet yumurta akı
Bir miktar ince bulgur

Köftelerimizi bulgur ve yumurta akı ile iyice yoğuralım. Karabiber de ekleyelim, tuzunu katalım ve minik minik yuvarlayalım. Geniş bir tencereye 1 litre suyumuzu kaynatalım. Pirinçlerimizi haşlamaya başlayalım. Bu arada minik köftelerimizi unlayalım (pişerken dağılmaması için bir tepsiye un koyup sağa sola sallayalım) Pirinçlerimize ilave edelim, 15 dakika kadar pişirdikten sonra yoğurdumuzu çırpalım ve çorbamızla hızla karıştırarak ilave edelim. Arzuya göre maydanoz veya dereotu ekleyelim. Kuru nanemizi tereyağında kavuralım, çorbamızın üzerine gezdirelim.

