KÖFTELİ YAYLA ÇORBASI

1 su bardağı pirinç
5 su bardağı etsuyu
500 gram yoğurt
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
Tuz
Karabiber
1 tatlı kaşığı nane
Köfte için:
200 gram kıyma
Tuz, karabiber
1 kahve fincanı zeytinyağı

Pirinci yıkayıp, suyunu süzün. Tencereye alıp, üzerine sıcak et suyu ekleyin. Pirinç yumuşayana dek pişmeye bırakın. Köfte için kıyma, tuz ve karabiberi yoğurun. Harçtan küçük parçalar koparıp, elinizde yuvarlayın. Zeytinyağında kızartıp çorbaya ekleyin. Ayrı bir yerde yoğurt, yumurta, tereyağı ve unu iyice çırpın. Çorbadan bir-iki çorba kaşığı alıp, yoğurtlu karışıma ilave edin ve çırpmaya devam edin. Yoğurtlu karışımı azar azar, karıştırdığınız çorbaya ekleyin. Tuzunu, karabiberini ayarlayın. Arzuya göre nane yapraklarıyla süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:140659 • adı:Köfteli Yayla Çorbası • gönderen:deneysel • indirme tarihi:17.04.2024 - 00:26