



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ YAYLA ÇORBASI

1,5 litre su
1 kahve fincanı pirinç
1 çorba kaşığı tereyağı
1 kase yoğurt (oda ısısında)
1 çorba kaşığı un (tepeleme)
1 yumurtanın sarısı
Yarım demet dereotu
Köfte için:
250 gr kıyma
1 çorba kaşığı ince bulgur
1 adet küçük boy soğan
1 tatlı kaşığı un
Birkaç dal taze nane
Tuz, karabiber

Kıymayı çukur bir kaba alın. Rendelenmiş soğanı, ince bulguru, unu, kıyılmış naneyi, tuzu ve karabiberi ekleyin. Azar azar su ilave ederek köfte hamurunu hazırlayın. Köfte hamurundan küçük misket büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzun içinde yuvarlayın. Her köfte hamurunu birkaç çorba kaşığı un serpilmiş tepsinin içinde muhafaza edin.

Suyu çorbayı hazırlayacağınız tencerenin içinde kaynatın. Pirinci ekleyip hafif yumuşayınca kadar haşlayın. Geniş bir tavada tereyağını eritip birkaç kaşık kaynamakta olan pirincin suyundan ve unu ilave ederek kavurun. Köpük köpük olunca kaynayan çorba suyuna ekleyin. Birkaç taşım kaynatın. Köfte hamurlarını da ilave edin. 7-8 dakika sonra ayrı bir kasede çırpılmış yoğurt, yumurta sarısı ve birkaç kaşık çorba suyun karıştırılmış yoğurtlu karışımı ilave edin. Karıştırarak 1 dakika sonra ocaktan alın. Tuzunu, karabiberini ve kıyılmış dereotunu ekleyip tatlandırın. Sıcak servis yapın.