



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ YOĞURT ÇORBASI

Köfte harcı için:

300 g kıyma

3 yemek kaşığı ince bulgur

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı kimyon

1 çay kaşığı karabiber

Çorba için:

2 su bardağı yoğurt

3 yemek kaşığı un

3 su bardağı su

1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

2 yemek kaşığı zeytinyağı

2 yemek kaşığı kuru nane

1 çay kaşığı pul biber

Köfte malzemelerini Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi kasesine alın ve yoğurun.

Yoğurulan köfte harcından ufak parçalar koparıp iki avucunuzun içinde yuvarlayıp minik köfteler elde edin.

Yaptığınız ufak köfteleri unlu bir kabin içine alın.

Arçelik Ankastre Ocak'ın bir tencerede 3 su bardağı suyu kaynatın.

Kaynayan suda köfteleri 10 dakika kadar pişirin.

Ayrı bir kaptan yoğurt ve unu güzelce karıştırın. Köftelerin suyundan alarak yoğurt-un karışımına ekleyin.

Hazırladığınız terbiyeyi, köftelerin üzerine azar azar ekleyin.

Terbiyeyi eklerken kısık ateşte pişirdiğiniz çorbayı hızlıca karıştırın.

Çorba tekrar kaynayınca kadar yavaş yavaş karıştırarak 8-10 dakika daha pişirin.

Piştikten sonra çorbanızın tuzunu ekleyin.

Çorbanın sosu için tüm malzemeleri Arçelik Ankastre Ocak'ın sos tenceresine alarak 2 dakika kavurun.

Servis kaseye aldığınız çorbanın üzerine gezdirerek servis edin.

