



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ YOĞURT ÇORBASI

<https://www.bim.com.tr>

100 gr Emin dana kıyma
4 su bardağı Dost yoğurt
1 çay bardağı Efsane pirinç
1 çay bardağı Saban ince bulgur
1 adet Bili Bili yumurta sarısı
1.8 litre su
2 tatlı kaşığı Rafine Sofra tuz
1 tatlı kaşığı Destan pul biber
1 tatlı kaşığı Destan karabiber
1 çorba kaşığı Efsane un
1 çorba kaşığı Yurdum domatesi salçası
3 çorba kaşığı Pervin tereyağı
1 çorba kaşığı Destan nane
1 tatlı kaşığı Destan nane
1 tatlı kaşığı Destan kekik
1 çay kaşığı Destan pul biber

Tencereyi ocağa alın ve içerisine 1,8 litre yaklaşık 9 su bardağı suyu ekleyin. Isınan suya 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 çay bardağı pirinç ekleyin. Arada karıştırarak 10 dakika usul usul pişirin.

4 su bardağı yoğurdu bir kâseye alın ve üzerine 1 adet yumurta ekleyerek karıştırın. Taneli yoğurt parçalarının kâsede kalmadığına emin olun. Pirinçli sudan 4-5 kepçe kadar ekleyerek ılıştırın. Bu çorbanın kesilmesini engelleyecektir. Yoğurtlu karışımı tencereye ekleyin ve karıştırın.

1 çay bardağı ince bulguru cam bir kâseye alın, üzerini kapatacak kadar kaynar su ekleyin. Üzerine bir kapak kapatın ve bulgurun suyu çekmesi için kenara alın.

Geniş bir kâseye 100 gram kıymayı, 1 tatlı kaşığı kuru naneyi, 1 tatlı kaşığı kekiği, 1 çorba kaşığı domates salçasını, 1 çorba kaşığı unu, 1 tatlı kaşığı karabiberi, 1 çay kaşığı tuzu, 1 tatlı kaşığı pul biberi ve en son şişen bulgurları ekleyin. Karışımı 1 – 1,5 dakika yoğurun ve bilyeden daha küçük parçalar kopartıp bezeler yuvarlayın. Köfteleri kaynayan pirinçli karışıma ekleyin 10 dakika kısık ateşte usul usul pişirin. Ateş çok harlı olursa köfteler dağılılabılır.

2.5 çorba kaşığı tereyağını bir tavaya alın eritin. İçerisine 1 dolu çorba kaşığı kuru naneyi ekleyin. Kısık ateşte 1 dakika pişirin. Naneli tereyağını ve 1 tatlı kaşığı pul biberi çorbanın üzerine ekleyince çorbanız emrinize amade.



© lezzetler.com tarif no:173063 • adı:Köfteli Yoğurt Çorbası • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:03.04.2025 - 02:44