KÖFTELİ YOĞURT ÇORBASI

Malzeme
- 3 yemek kaşığı Sana Kase
- 2 yemek kaşığı un
- 8 su bardağı et suyu
- 500 g Kıyma
- Yarım paket Köfte harcı
- 1 buçuk çay bardağı su
- Yarım su bardağı pirinç
- Tuz ve karabiber
- Terbiyesi:
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta sarısı
- Sosu:
- 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Hazırlanışı
Pirinci ayıklayıp yıkayınız.
Derin bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine unu ekleyip, kavurunuz.
Unun kokusu çıkmaya başlayınca et suyunu, tuz ve karabiberi ilave edip, kaynatın.
Et suyu kaynarken derin bir kâsenin içerisine kıymayı, yıkanmış pirinci, köfte harcını, suyu koyup yoğurunuz.
Harç kıvamına gelince, harçtan nohut büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlayın.
Kaynayan et suyunun içine köfteleri ilave edip, pişirmeye devam edin.
Köfteler pişerken küçük bir kâsede yoğurdu ve yumurta sarısını çırpın.
Çorbayı ateşten indirmeden önce terbiyeyi karıştırarak ilave edip, bir taşım kaynatın. Fazla kaynatırsanız terbiye kesilir.
En son olarak küçük bir tavada Sana Crème Bonjour?u kızdırıp,içine naneyi, kekiği, kırmızı pul biberi ilve edip, kavurun.
Çorbayı servis tabağına alıp, üzerine sosu gezdirip, sıcak olarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:28408 • adı:Köfteli Yoğurt Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:23.05.2024 - 20:00