



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ YOĞURT ÇORBASI

400 gr. yoğurt
2 çorba kaşığı tepeleme un
1 adet yumurta
Yarım su bardağı su
Tuz Köfte için:
150 gr. yağsız kıyma
1 adet soğan
Tuz
Karabiber

Bir tencerede un ve yumurtayı çırpın. Suyu ilave edip çırpmaya devam edin. En son yoğurdu katıp karıştırın ve ocağa koyarak kaynayınca kadar sürekli karıştırın. Kıyma, rendelenmiş soğan, tuz ve karabiberi yoğurun. Fındık büyüklüğünde köfteler hazırlayın. Köfteleri suda 10 dakika haşlayın. Haşlanmış köfteleri kevgirle alıp çorbanın içine katın. Maydanozla süsleyerek servis yapın.