



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ YOĞURT ÇORBASI

2 su bardağı Sütüş Kaymaklı Yoğurt
1 su bardağı Sütüş Süzme Yoğurt
2 yemek kaşığı Sütüş Tereyağı
1 çay bardağı pirinç
3 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı nane
10 bardak soğuk su
Tuz, karabiber
Köftesi için:
200 gr kıyma
Tuz
Karabiber
2 adet soğan

Pirinçlerin üzerine 2 bardak su ekleyip haşlayın. Haşlanan pirincin altını kapatıp soğumaya bırakın. Ayrı bir kaptaki Sütüş Kaymaklı Yoğurtu, Sütüş Süzme Yoğurtu, unu ve 5 bardak soğuk suyu karıştırıp haşlanan pirinçlere ilave edin. Ateşin altını açıp karıştırmaya başlayın ve kalan 3 bardak soğuk suyu yavaş yavaş ilave edin. Sütüş Kaymaklı Yoğurt ve Sütüş Süzme Yoğurtlu karışım kaynadıktan sonra altını kısıp 5 dakika daha kaynatın ve tuzunu ilave edin. Kıymayı bir kabın içine alın, içerisine tuz ve karabiber ilave edip yoğurun. Küçük parçalar koparıp elinizle yuvarlayın. Soğanları küçük doğrayın. Yapışmaz bir tavada 2 yemek kaşığı Sütüş Tereyağı'nı eritin. Yağ eriyince soğanları ilave edip kavurun. Soğanlar pembeleşince hazırladığınız köfteleri ilave edip 3-4 dakika pişirin. Altını kapatıp naneyi ilave edin ve karışımı pişmiş olan çorbanın üzerine dökün. Köfteli Yoğurt Çorbanız servise hazırdır.

Not: Köfteli Yoğurt Çorbanızı dilerseniz üzerine pul biber serpip servis edebilirsiniz.