



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ YOĞURT ÇORBASI

500 g Süzme Yoğurt
250 g Kıyma
1 Çorba Kaşığı Un
2 Adet Yumurta
1 Su Bardağı Su
5 Su Bardağı Et Suyu
1 Kase Şehriye
4 Diş Sarımsak
Yeteri Kadar Tuz
Yeteri Kadar Karabiber

Süzme yoğurt bir kaba konur. İçine yumurta kırılır. Un ve su ilave edilerek iyice çırpılır. Karışım tencereye konur ve kaynatılır. Ayrı bir tencereye et suyu, şehriye, doğranmış sarımsaklar konur ve kaynatılır. Köftesi için bir kaba kıyma, karabiber ve tuz konur, üzerine yumurta kırılır ve yoğurulur. Ardından kıymalar yuvarlanır, köfte haline getirilir. Her iki tenceredeki karışımlar birleştirilir ve kaynatılır. Bir tavaya yağ konur ve köfteler kızartılır. Köfteler kaynayan çorbanın içine eklenir ve pişmeye bırakılır.