



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KÖFTELİ ÇORBA

Köfte için:

200 gr. kıyma

1 baş soğan

Karabiber

Tuz

Pulbiber

Çorba için:

1 su bardağı haşlanmış nohut

1 kase yoğurt

1 yumurta

1 yemek kaşığı un

1 çay bardağı pirinç

2 yemek kaşığı tereyağı

Nane

Köfte malzemesini karıştırıp iyice yoğurun. Köfteden nohut büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayın. Daha sonra pirinçleri yıkayıp, çorbayı yapacağınız tencereye alın, üzerini geçecek kadar su ilave ederek, ocağı yakın. Pirinçler yumuşayınca kadar pişirin. Daha sonra köfteleri bir tavaya koyduğunuz yağda kızartıp, çorbaya ekleyin. Köftelerin pişmesine yakın, nohutu ilave edin.

Çorbanın terbiyesini hazırlamak için büyük bir kasede yoğurt, yumurta ve unu çırpın. Kaynamakta olan çorbadan, 1-2 kepçe, karıştırarak terbiyeye ekleyin.

Daha sonra terbiyeyi çorbaya ekleyin. Gerekirse, çorbanın kıvamını ayarlayarak kaynar su ekleyin. Bir tavada tereyağı eritin. Naneyi ekleyip kanştırın.

Yağı çorbaya ekleyip, sıcak servis yapın.

