



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİSKET ÇORBASI (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

Dana kıyma 500 gr / 2 çorba kasesi

Pirinç 160 gr / 2 çay bardağı

Limon 75 gr / ½ adet

Buğday unu 30 gr / 2 yemek kaşığı

Yoğurt 140 gr / 4 yemek kaşığı

Yumurta 60 gr / 1 adet

Su 3000 ml / 15 su bardağı

Tereyağı 40 gr / 2 yemek kaşığı

Kuru nane 2 gr / 1 tatlı kaşığı

Tuz 8 gr / 2 tatlı kaşığı

Kıyma, pirinç ve 1 tatlı kaşığı tuz yoğrulur ve misket büyüklüğünde köfteler yapılır.

Bir tencerede su kaynatılır.

Kaynayan suya köfteler tek tek bırakılır.

Bir kasede un, yoğurt, limon suyu, yumurta ve 1 tatlı kaşığı tuz karıştırılarak terbiye hazırlanır.

Hazırlanan terbiye pişen köftelerin içine ilave edilir.

Tereyağı kavruarak çorbanın üzerine gezdirilir.

5 dakika daha kaynadıktan sonra üzerine kuru nane serpilerek servis edilir.

Not: Misket çorbası ana yemek olarak da servis edilebilir.

