



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MİSKET ÇORBASI (MERİÇ EDİRNE)

Avrupa Birliđi  
Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı

150 gr. kıyma  
Yarım çay bardağı pirinç  
Un  
1 yumurta sarısı  
Yarım limon suyu  
1 çay bardađı yogurt  
Tuz  
Kimyon  
Karabiber  
Tereyađı  
Nane

Kıyma, pirinç, tuz yoğrularak misket Őeklinde köfteler haline getirilir. Köfteler unlanmış tepsiye dizilir. Köfteler kaynayan suya yavaş bir Őekilde bırakılır. Köfteler piŐtiđi zaman un, yogurt, limon suyu veyumurta sarısı ile terbiye edilir. Ardından tuz ve karabiber ilave edilerek ocağın altı kapatılır. Eritilen tereyağı çorbanın üzerinde gezdirilerek servis edilir.