



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİSKET ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1 Litre su

1 Çay Bardağı pirinç

1 Adet yumurta akı

100 gr dana kıyma

2 Adet yumurta sarısı (terbiyesi için)

1 Yemek Kaşığı un (terbiyesi için)

3 Yemek Kaşığı yoğurt (terbiyesi için)

Kıyma, pirinç, yumurta akı, karabiber ve tuz yoğurularak misket büyüklüğünde köfteler yapılır. bir tepsiye 2-3 kaşık un serpilerek köfteler birbirlerine yapışmaması için bu tepsiye aktarılır ve una bulanır. çorba pişireceğimiz tencereye 1lt.su eklenip kaynamaya bırakılır. kaynadıktan sonra 2 kaşık margarin, tuz ve köfteler ve tekrar kaynatılır. ve altı kapanır. ayrı bir kasede 1 kaşık un 2 yumurtanın sarısı ve 3 kaşık yoğurt çırpılır. bu karışım çorbaya yavaşça eklenerek terbiye yapılır. üzerine nane ve karabiber eklenerek servis yapılır.