



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİSKET KÖFTELİ ÇORBA

www.sefabdullahusta.com

Köftesi için:

400 gr dana kıyma

1 su bardağı köftelik ince bulgur

1 soğan

1 yumurta

2 diş sarımsak

Pul biber

Karabiber

Maydanoz

Tuz

Terbiyesi için:

1,5-2 su bardağı yoğurt

1 yumurta

2 yemek kaşığı un

2 diş sarımsak

Sosu için;

1 çay bardağı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı nane

Pul biber

Köftelik malzeme güzelce yoğrulur ve un serpilmiş tepsiye ufak misketler şeklinde yapılarak dizilir. Diğer tarafta çorbanın terbiyesi için tüm malzemeler karıştırılır (sarımsaklar dövülür). Ayrı bir tencerede çorbanın suyu kaynatılır ve yaptığımız terbiyenin üstüne mümkünse el blenderı kullanarak ya da sürekli karıştırılarak sıcak su eklenir (çorbanın kesilmemesi için soğuk malzemenin üstüne kaynar suyu yavaş yavaş ekliyoruz ve bir taraftan da el blenderıyla veya çırpıcıyla sürekli karıştırıyoruz). Daha sonra tencere ocağa konur ve yine kaynayana kadar karıştırılır. Kaynayan malzemeye köfteler eklenir ve pişmeye bırakılır. Servis ederken 1 çay bardağı sıvı yağ tavada kızdırılır. Altı kapatılır, pul biber ve nane eklenir. Kaselele alınan çorbaların üstünden gezdirilir.

