



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİSKET KÖFTELİ YOĞURT ÇORBASI

Pınar Misket Köfte
5 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı haşlanmış buğday
1 litre su
1 yemek kaşığı pul biber
3 yemek kaşığı tereyağı
Taze nane

Misket köfteleri paketdeki talimata göre pişirin. Tencerede tereyağını eritin, unu ilave edin ve kavurun. Haşlanmış buğdayı ekleyin. Yoğurdu döküp iyice karıştırın. Soğuk suyu ekleyin ve karıştırarak çorbayı kaynayana kadar pişirin. Pişirdiğiniz misket köfteleri ortadan ikiye kesin. Ardından pişirdiğiniz köfteleri ilave edin. Küçük bir sos tavasında tereyağını eritin üzerine pul biber ekleyin ve çorbanın üzerine gezdirin. Taze nane ekleyin.

