



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## POMAK KÖFTESİ ÇORBASI

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

3-4 su bardağı su  
1 su bardağı erişte  
1 kase yoğurt  
2 diş sarmısak (dövülmüş)  
1 adet yumurta  
1 çay kaşığı kuru nane  
1/2 çay kaşığı paprika (veya pul biber)  
Biraz sıvı yağ  
Köfte için:  
150 g kıyma et  
1/2 soğan (ince doğranmış)  
Bir kaç dal maydanoz yaprağı (ince kıyılmış)  
1 küçük diş sarmısak (dövülmüş)  
Tuz  
Karabiber  
Sıvı yağ (kızartmak için)

Önce minik köfteleri hazırlayın, bunun için köfte malzemelerini (sıvı yağ hariç) derin bir kaseye alın ve iyice yoğurup misket büyüklüğünde yuvarlayın. Hazırladığınız köfteleri sıvı yağda kızartıp kağıt havlu üzerine alın. Suyu derin bir tencereye alın, kaynayıncaya tuzunu serpip erişteyi ekleyin ve yumuşayıncaya kadar pişirin. Yoğurt, yumurta ve dövülmüş sarmısakı karıştırıp iyice çırpın. Haşlanan eriştenin suyundan bir kaç kaşık alıp sarmısaklı yoğurda ekleyin ve karıştırın. Böylece yoğurt hafifçe ılınacak ve pişerken kesilmeyecektir. Yoğurtlu karışımı çorbaya ekleyip karıştırın, köftelerini tencereye de alıp yüksek ateşte bir kaç taşım kaynatın. Ocaktan almaya yakın tuzunu atıp biraz daha kaynatın. Üzerine naneli ve biberli yağ gezdirip sıcak servis yapın.



---

© lezzetler.com tarif no:115943 • adı:Pomak Koftesi Çorbası • gönderen:eznur • indirme tarihi:04.04.2025 - 23:52