



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ROMEN ÇORBASI

2 su bardağı yoğurt  
200 mililitre krema  
1 su bardağı un  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 adet havuç  
8-10 adet kornişon turşu  
1,5 litre sıcak su  
Köftesi için:  
150 gram kıyma  
Tuz  
Karabiber  
Kimyon

Çorbanın köftelerini yapmakla başlayın.  
Kıymayı baharatlarla güzelce yoğurup fındıktan biraz büyük köfteler yapın.  
Bu köfteleri 170 dereceye ayarladığınız fırında 15 dakika kadar pişirin.  
Bu esnada çorbanın terbiyesini hazırlayın.  
Bunun için tereyağını geniş bir tencerede eritin.  
Unu ilave edip kokusu çıkana kadar kavurun.  
Yoğurt ve kremayı başka bir kaptan çırpın. Kıvamı çok koyuysa biraz su ekleyin.  
Un kavrulunca tencereye 1 litre su ilave edin.  
Su kaynayınca çırdığınız kremalı yoğurdu ılıştırarak tencereye ilave edin ve bir taşım daha kaynatın.  
Havuç ve kornişonları küp küp doğrayın.  
Köftelerle birlikte kaynayan çorbaya atın.  
Hepsini biraz daha pişirip servis edin.

