



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RUŞEYMLİ ÇORBA

Köfte için:

Yarım kahve fincanı ruşeym

200 gram kıyma

1 adet küçük boy rendelenmiş soğan

1 adet yumurta

Yarım su bardağı un tarhanası

Tuz

Karabiber

Çorba için:

1 kahve fincanı kuru b r lce

6 su bardağı su

1 ay bardağı yoğurt Tuz

Kimyon

Karabiber

 zerine:

2 orba kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı biber salçası

4-5 dal nane

Köfte için tarhana hariç tüm malzemeyi derin bir kaba alın ve yoğurun. Misket büyüklüğünde köfteler hazırlayın ve tarhanaya bulayın. Diğ r taraftan b r lceyi bir gece öncesinden suda haşlayın ve s z n. Suyu bir tencereye koyun ve kaynatın. K ftelyi katın ve yumuşayana kadar pişirin. B r lceyi ekleyin, yoğurdun içine çorba suyundan bir kepçe koyup, çırpın. Bir yandan yavaşça yoğurdu çorbaya eklerken, diğ r taraftan da çorbayı karıştırın. Börülce yumuşayana kadar pişirin. Tuz, kimyon ve karabiber katın.  zeri için tereyağını eritip domates ve biber salçasını biraz çevirerek, çorbaya gezdirin. Kiyılmış nane ile süsleyip, sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "dumanlı" tarafından gönderildi. 10.06.2017