



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUPA TOPCHETA

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 adet patates  
1 adet havuç  
1 adet kuru soğan  
1,5 litre su  
3 yemek kaşığı pirinç  
Köftesi için:  
300 gram kıyma  
1 adet kuru soğan  
3 yemek kaşığı pirinç  
1 adet yumurta beyazı  
Tuz  
Karabiber  
Terbiyesi için:  
1 adet yumurta sarısı  
3 yemek kaşığı yoğurt

Kuru soğanları çok ince doğrayın ya da rendeleyin.

Havuç ve patatesi soyup rendeleyin.

Yumurtanın sarısıyla beyazını ayırın. Sarısını daha sonra kullanmak için kenara alın.

Tüm köfte malzemesini karıştırıp yoğurun.

Fındık büyüklüğünde köfteler hazırlayın ve bu köfteleri una bulayın.

Rendelenmiş soğan, patates ve havucu pirinçle birlikte tencerede kaynayan suya atıp bir süre pişirin.

Sebzeler yumuşayınca içine köfteleri ekleyip altını kısın.

Köfteleri 15-20 dakika kadar pişirin.

Bu esnada çorbanın terbiyesi için yumurtanın sarısı ile yoğurdu çırpın.

İçine kaynayan çorbanın suyundan ekleyip ılıtırdıktan sonra çorbaya ilave edin.

Karıştırıp altını kapatın ve sıcak servis edin.

Servis ederken üzerine karabiber ve kekik serpebilirsiniz.



