



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUPA TOPCHETA

250 gram kıyma
1 adet kuru soğan
Bir yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı çubrista (geyik otu)
1 tutam Karabiber
Bir tutam kimyon
Bir tutam tuz
2 yemek kaşığı pirinç
Terbiyesi için:
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurta

Tüm bu malzemeleri derin bir kapta iyice yoğuruyoruz.

Yoğurma işlemi bittikten sonra misket kadar parçalar alıp yuvarlıyoruz.

Elde ettiğimiz misket köfteleri una buluyoruz.

Ocağa aldığımız tencereye 2 yemek kaşığı zeytinyağı koyduktan sonra 1 adet kuru soğanı yemeklik doğruyoruz ve kavuruyoruz.

Daha sonra 1 yemek kaşığı domates salçası ilave ediyoruz ve kavurmaya devam ediyoruz.

Kavurmuş olduğumuz bu harcın içine 2 litre sıcak su ve bir tutam tuz ekliyoruz.

Kaynamaya başlamamış olan çorba suyuna tek tek köfteleri ilave ediyoruz.

5 dakika Kaynadıktan sonra 1 adet rendelenmiş havuç katıyoruz ve çorbamızın altını kısıyoruz.

Çorbamızı terbiyesini yapmak için 1 yemek kaşığı un, 1 yemek kaşığı yoğurt, 1 adet yumurtayı, ayrı bir kapta bir çatal yardımıyla çırparak hazırlıyoruz.

Çorbamız piştikten sonra, terbiyenin içine bir kepçe ile suyundan katarak terbiyeyi açıyoruz.

Kaynamakta olan çorbamıza bu terbiyeyi, sürekli karıştırarak yavaş yavaş döküyoruz.

Bir iki taşım kaynadıktan sonra altını kapatıyoruz.

Servis edeceğimiz kaseye çorbaları aktarıp, üzerini maydanozla süslüyoruz.

