TARHUNLU KREMALI KÖFTELİ ÇORBA

1 havuç
1 küçük maydanoz
1 yaban havucu
1 dilim kereviz
1 orta boy soğan
200 gram krema
1 tatlı kaşığı un
1/2 limon
1 çorba kaşığı tarhun iyi kıyılmış
Et suyu için kemik
Köftesi için:
300 gr. kıyma (kıyma makinesi ile 2 kez)
1 küçük soğan
1 yemek kaşığı galeta unu
Maydanoz
20 gr. pirinç
1 yumurta
Tuz
Karabiber

2 litre soğuk suda kemiğinizi yarım liomn suyu dökerek kaynatın 45 dakika, kapaklı orta ateşte kaynatın.
Bu arada sebzeleri yumuşayana kadar 2 yemek kaşığı yağ ile soteleyin bir kaç dakika.(kereviz ve havuç)
Çorbaya et suyunun içinden kemiği alıp sebzeleri ekleyin ve 15-20 dakika kapağı kapatıp (pisene kadar) bekleyin.
Bu arada, köftemizi hazırlamak için , rendelenmiş soğanı, kıyma, pirinç galeta unu, maydanoz ve ince kıyılmış yumurta ile iyice yoğurun. Tuz ve karabiber ile tatlandırın.
Islak elle topları bir ceviz büyüklüğünde şekil verin.
Çorbamızın ateşini kısıp köfteleri ekleyip, 10 dakika boyunca kaynatın.
Bu arada krema ile unu çırpıp kepçe ile çorbadan su ile ılıtıp çorba tenceresine ilave edilir.
2 çorba kaşığı limon suyu da eklenip kıyılmış tarhun otu ile birlikte 10 dk. pişirilip servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:133232 • adı:Tarhunlu Kremalı Köfteli Çorba • gönderen:sarı fatma • indirme tarihi:24.04.2024 - 08:31