TAVUK KIYMASINDAN KÖFTELİ ÇORBA

https://www.sagliklitavuk.org

500 gr tavuk kıyması
1 çay bardağı irmik
1 su bardağı ince bulgur
1 su bardağı haşlamış nohut
1 kase yoğurt
3 yemek kaşığı tereyağı
4 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı nane, karabiber, kırmızı biber
5 bardak su

Tavuk kıymasını, bulgur ve irmiği derin bir kaba koyup elinizi ıslayarak macun kıvamına gelene kadar hamuru yoğurun.
Hamurdan nohuttan büyük parçalar koparıp avucunuzun içinde yuvarlayın.
Diğer tarafta büyük bir tencereye suyunuzu koyup kaynatın.
Kaynayınca biraz tuz atıp köfteleri suyun içine boşaltın. Nohutları da ekleyip bir kasede hazırladığınız ve iyice çırptığınız yoğurt ve unu da üzerine ekleyin. Beş dakika kadar kaynatın.
Tereyağını eritip nane ve baharatları ekleyip çorbanızın üzerine sıcak sıcak gezdirin.



© lezzetler.com tarif no:129700 • adı:Tavuk Kıymasından Köfteli Çorba • gönderen:tolgahan • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:23