



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TERBİYELİ KÖFTE ÇORBASI

Köftesi için:

200 gram kıyma

Yarım su bardağı köftelik bulgur

1 yumurta

1 adet kuru soğan

2 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı pul biber

1 tatlı kaşığı kuru nane

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı kırmızı tatlı toz biber

Tuz

Terbiyesi için:

1 su bardağı yoğurt

2 yemek kaşığı un

1 yumurta

1,5 litre su

Üzeri için:

1 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı sıvı yağı

1 tatlı kaşığı kuru nane

Köfteleri hazırlamakla başlayın. Soğanları küçük küçük doğrayın. Sarımsakları ezin.

Bütün köfte malzemelerini derin bir kabin içine alın ve güzelce yoğurun.

Bir tepsiye un serpiştirin.

Köfteleri elinizle misket büyüklüğünde yuvarlayın. Şekillendirdiğiniz köfteleri unlu tepsiye alın.

Tepsiyi iki elinizle tutun ve güzelce sallayın. Böylelikle köftelerin her yeri eşit bir şekilde una bulanmış olacak.

1,5 litre suyu bir tencerede kaynatmaya başlayın. Su kaynarken terbiyeyi hazırlayın.

Yoğurt, un ve yumurtayı çirpin. İyice çırpıtığınız malzemelerin içine kaynayan sudan biraz ilave edin ve hızlıca çirpin.

Daha sonra elinizdeki terbiyeyi yavaş yavaş kaynar su dolu tencerenin içine ilave edin. Bir yandan da çırpıcı ile çirpmaya devam edin.

Çorba kaynayana kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca köfteleri ekleyin.

Köfteler pişene kadar yaklaşık 20 dakika, kısık ateşte ara sıra karıştırarak pişirin. Tuzunu ekleyip karıştırın.

Çorbanız hazır sayılır, ocaktan alabilirsiniz.

Son olarak sosunu yapmaya başlayın. Tereyağını ve sıvı yağın eritin. Üzerine naneyi ekleyip, kavurun.

Bu sosu tenceredeki çorbanın üzerine ekleyip karıştırın. Çorbanız servis edilmeye hazır.



© lezzetler.com tarif no:144708 • adı:Terbiyeli Kofte Corbası • gönderen:son fasıl • indirme tarihi:19.09.2024 - 00:05