TOPÇATA ÇORBASI

1 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
0,5 Çay Bardağı iri bulgur
6 Dal maydanoz
0,5 Çay Kaşığı kristal kayatuzu
200 gr kıyma
0,5 Çay Kaşığı karabiber
0,5 Çay Kaşığı kimyon
1 Su Bardağı yoğurt
6 Su Bardağı su
0,5 Çay Kaşığı pul biber
1 Adet Limonun Suyu
1 Adet Yumurtanın sarısı
0,5 Kase ince bulgur

1. Kıymayı, sana margarin, kimyon, karabiber, pul biber ve tuz ile yoğurun, fındık büyüklüğünde parçalara ayırın ve avuç içinizde yuvarlayarak şekil verin.
2. İnce bulguru büyük bir tabağa boşaltın ve hazırladığınız köftecikleri ince bulgura bulayın (birbirlerine yapışmalarını önlemek için).
3. Suyu bir tencereye dökün ve orta ısıdaki ocağın üstüne koyun. Kaynamaya başlayınca minik köftecikleri içine atın ve 10-15 dakika kısık ateşte pişirin. Daha sonra yarım çay bardağı iri bulguru ilave edin ve 5 dakika kadar daha pişirin.
4. Bu arada ayrı bir kapta yoğurt, limon suyu ve yumurta sarısını iyice çırpın. Maydanozları yıkayıp, ince ince doğrayın.
5. Köftecikler pişip bulgur şiştikten sonra ocağı söndürün. 2-3 dakika bekleyin ve çorbayı karıştırarak yoğurtlu terbiyeyi ilave edin (çorbayı kestirmemek için terbiyeyi yavaş yavaş dökün). En üste doğranmış maydanozları serpin ve çorbayı kâselere boşaltarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:80759 • adı:Topçata Çorbası • gönderen:cembiye • indirme tarihi:22.05.2024 - 10:23