



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOROS ÇORBASI

Malzemeler:

1 su bardağı irmik
1 su bardağı ince bulgur
1 soğan
2 yumurta akı
Tuz, karabiber, toz kırmızıbiber
2 litre et suyu
250 gr haşlanmış nohut
75 gr tereyağı
Terbiye için:
1 su bardağı un
1 su bardağı yoğurt
Yarım limonun suyu

Hazırlanışı:

İrmik ile bulguru bir kapta karıştırın. Soğanı soyup rendeleyin. Yumurta aklarıyla birlikte bulgurlu karışıma ilave edin. Tuz, karabiber ve çok az su ekleyip hamur kıvamında yoğurun. Karışımı nohut büyüklüğünde parçalara ayırıp yuvarlayın. Et suyunu tencerede ısıtıp bulgurlu topları haşlayın.

Nohudu tencereye ekleyip 5 dakika pişirin. Terbiye için, un, yoğurt ve limon suyunu bir kapta çırpın.

Kaynamakta olan çorba suyundan çok az ekleyip ılıtın. Tencereye ilave edip kısık ateşte 10 dakika pişirin.

Tereyağını tavada eritip kırmızıbiberi ekleyin. Biberli tereyağını çorbanın üzerine gezdirin. Sıcak servis yapın.

[ML® Toros Köftesi için tıklayın](#)