



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUZLU YOĞURTLU EKMEK ORUĞU ÇORBASI

Toprak Mahsülleri Ofisi

75 gr (1 fincan) ince bulgur

75 gr (3 dilim) bayat ekmek

50 gr dövülmüş et

1 adet yumurta

70 gr (1 orta boy) patates

1 su bardağı tuzlu yoğurt (süzme yoğurt da olabilir)

20 gr (2 yemek kaşığı) tereyağı

Yeterince su

Kuru nane, kırmızı pul biber, kimyon, tuz

İnce bulgur ve bayat ekmek ılık su ile ıslatılıp kimyon, dövülmüş et ve yumurta eklenerek köfte harcı elde edilir.

Patates haşlanarak püre haline getirilir, maydanoz ve baharatlarla lezzetlendirilir.

Hazırlanan köfte harcı yuvarlak şekilde oyularak içine patates harcı eklenip kapatılır.

Zeytinyağı ile fırında kızartılır.

Çorbası için tuzlu yoğurt, su ile ayrıştırılarak (et veya tavuk suyu olabilir) kaynatılır.

Fırında pişmiş köfteler ilave edilerek kaynatılır.

Servis öncesi tereyağı, kuru nane ve pul biber yakılarak servis edilir.

