



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VALİDE SULTAN ÇORBASI

<https://migros.com.tr>

3 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
1,5 su bardağı yoğurt
2 su bardağı sıcak et suyu
3-4 su bardağı sıcak su
Kimyon
Karabiber
Tuz
Köftesi için:
200 gr. köftelik kıyma
1 dilim rendelenmiş ekmek
1 adet rendelenmiş küçük soğan
1 diş rendelenmiş sarımsak
Tuz
Karabiber
Kimyon

1. İlk önce köfte için olan malzemelerle köftemizi yoğuralım.
2. Bir süre daha sonra unlanmış tepsinin içine bilye büyüklüğünde köfteler yapıp atalım.
3. Unumuzu, yumurtamızı ve yoğurdumuzu karıştıralım ve içine soğuk suyumuzu ilave edelim.
4. Kısık ateşte bunları kaynamaya bırakalım.
5. Biraz ısındığında et suyumuzu ilave edelim.
6. En son olarak köftelerimizi de bu karışıma ilave edelim.
7. Tuzunu, kimyonunu da ekledikten sonra hepsini birlikte kaynatalım.
8. Eğer isterseniz üstüne salça kavurup ve gezdirebilirsiniz

