



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VALİDE SULTAN ÇORBASI

Yarım çay bardağı bulgur  
Yarım çay bardağı pirinç  
1 kutu konserve garnitür  
2 litre su  
Tuz  
Köftesi için;  
1 adet kuru soğan  
150 gram kıyma  
1 yemek kaşığı galeta unu  
Pul biber  
Tuz  
Terbiyesi için;  
2 yemek kaşığı un  
2 su bardağı yoğurt  
Üzeri için;  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Nane

Pirinç ve bulguru yıkayıp bir tencereye ekleyin.

Üzerine su ilave edip kaynatın.

Diğer bir taraftan da köfte malzemelerini bir kapta yoğurun. Daha sonra nohut büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın.

Ardından köfteleri bir tavada hafif pişirin.

Çorbanız kaynayıncaya ilk önce garnitürü ekleyin.

Birkaç dakika sonra da köfteleri tencereye ilave edin.

Bu sırada çorbanızın terbiyesi için yoğurt ve unu bir kasede karıştırın.

Çorbanın suyundan 1 kepçe alın ve terbiyeye ekleyip karıştırın.

Daha sonra tencereye ilave edin. 5 dakika kadar sürekli karıştırarak pişirin.

Tereyağını da bir tavada eritin. Üzerine nane ekleyip kızdırın.

Son olarak tereyağlı naneli sosu çorbanızın üzerine ilave edip karıştırın.

Sıcak olarak servis edin.



