



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT AŞI (HATAY)

THY Skylife

2 yemek kaşığı tuzlu yoğurt

5 su bardağı su

Yarım çay bardağı pirinç

1 tatlı kaşığı kuru nane

1 tatlı kaşığı tereyağı

Köfte harcı:

125 gr bulgur

125 gr yağsız et

1 soğan

2 tatlı kaşığı salça

1 tatlı kaşığı un

Pul biber

Kimyon

Tuz

Bulguru ıslatın. Yumuşayınca kıyılmış soğanı ve diğer malzemeleri ekleyin ve yoğurun. Köfte harcının yarısından misket büyüklüğünde parçalar koparıp serçe parmağınızla oyun. Köfteleri harçtan küçük bir parçayla doldurun, ağzını kapayıp mekik şekli verin. Suyu kaynatıp içine önce pirinci daha sonra tuzlu yoğurdu ekleyin ve karıştırarak 10 dakika pişirin. Köfteleri ilave ederek 10 dakika daha kaynatın. Tereyağı ile kuru naneyi kızartıp çorbanın üzerine dökün. Sıcak servis edin.

