



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU EKMEK ÇORBASI

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 ay bardağı köftelik bulgur
- 1/2 adet bayat ekmek
- 2 adet yumurta
- 50 gram kıyma
- 1 adet patates
- 2 dal maydanoz
- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 2 orba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 ay kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Bayat ekmeğin kabuklarını soyun. Küçük küçük doğrayıp karıştırma kabına alın. İçine yumurtaları, kimyonu, tuzu ve kıymayı ekleyerek, köfte hamuru yapın. Haşlanmış patatesi ince kıyılmış maydanozu birlikte yoğurun. Misket büyüklüğünde toplar yapın. Köfte hamurundan ceviz büyüklüğünde koparıp başparmağınızla ezerek ortasını aın. Patatesli topu içine yerleştirip kapatın ve köfteleri yuvarlayın. Yağlanmış fırın kabına dizerek fırında pişirin. Yoğurdu sulandırıp tencerede kaynatın. Köfteleri içine atıp 10 dakika pişirin. Erittiğiniz tereyağına kırmızı pul biberini katın. Çorbayı servis tabağına alarak üstüne nane ve erimiş tereyağından gezdirerek servis yapın.