



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU EKŞİLİ KÖFTE: (GAZİANTEP)

<https://www.sabah.com.tr>

Köfteler için:

250 gram orta yağlı kıyma (tercihen dana)

Yarım su bardağı ince bulgur

1 orta boy soğan (rendelenmiş)

Yarım çay bardağı ince kıyılmış maydanoz

Yarım çay bardağı ince kıyılmış taze nane

Tuz, karabiber

Çorba için:

1 su bardağı yoğurt

1 yumurta

2 yemek kaşığı un

6 su bardağı su veya et suyu

Tuz

Yarım limonun suyu

2 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ

Üzeri için:

Kuru nane veya taze nane yaprakları

İnce bulguru derin bir kaseye alın. Üzerine rendelenmiş soğan, ince kıyılmış maydanoz, taze nane, tuz ve karabiber ekleyin.

Kıymayı da ekleyerek malzemeleri yoğurun. Karışımı iyice yoğurarak köfte harcını hazırlayın.

Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp avucunuzda yuvarlayarak köfteleri oluşturun. Hazırladığınız köfteleri buzdolabında dinlendirin.

Bir tencereye su veya et suyunu ekleyin. Tuz ilave ederek kaynamaya bırakın.

Köfteleri bu kaynayan suya ekleyin ve köfteler pişene kadar kaynatmaya devam edin.

Ayrı bir kaptaki yoğurt, yumurta ve unu iyice çırpın. Karışımı pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın.

Piştikten köftelerin olduğu tencereden bir kepçe su alıp yoğurtlu karışıma azar azar ekleyerek karıştırın. Bu işlem, yoğurdun çorbaya eklenirken kesilmemesini sağlayacaktır.

Çorbanın olduğu tencereyi ocaktan almadan önce yoğurtlu karışımı azar azar çorbaya ekleyin, sürekli karıştırarak yoğurdu çorbaya yedirin.

Çorbaya limon suyunu ekleyin. Ekşilik miktarını damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz.

Tereyağını küçük bir tavada eritin. Üzerine kuru nane veya taze nane yaprakları ekleyerek kısık ateşte birkaç dakika kavurun.

Çorba kaselere alın. Üzerlerine nane yağını gezdirerek servis yapın.



---

© lezzetler.com tarif no:178093 • adı:Yoğurtlu Ekşili Köfte: (Gaziantep) • gönderen:Gül • indirme tarihi:04.04.2025 - 06:18