



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU KÖFTELİ ÇORBA

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

Yarım bardak pirinç

2 bardak su

Köftesi için:

200 gram kıyma

1 adet soğan

Karabiber

Tuz

Terbiyesi için:

Yarım bardak yoğurt

Yarım çay bardağı su

1 adet yumurta sarısı

2 yemek kaşığı un

2 bardak kaynar suyu tencereye alın. Yarım su bardağı pirinci ekleyin ve tencerenin kapağını kapatın. 10 dakika pişirin.

Bir kâseye yarım su bardağı yoğurdu, suyu, yumurtayı, unu alın ve karıştırın.

Kaynayan tencereye biraz soğuk su ilave edin. Ardından hazırladığınız terbiyeyi tencereye dökün ve kaynayana kadar durmadan karıştırın. Ardından tuz ekleyin.

Başka bir kâseye kıymayı ve diğer köfte malzemelerini alın. Soğanı rendeleyin. Harç haline geldikten sonra minik minik köfteler hazırlayın.

Ocağa tavayı alın. Üzerine yarım çay bardağı zeytinyağı gezdirin. Köfteleri hafif kızartın. Ardından çorbanın içerisine ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın.

Bir tavada 1 yemek kaşığı tereyağını eritin. İçerisine 1 yemek kaşığı nane ilave edin.

