YOĞURTLU KÖFTE ÇORBASI

1 kuru soğan
300 gram yağsız kıyma
1 çay bardağı pirinç
1 yumurta
2 su bardağı yoğurt
1 kahve fincanı un
10 bardak su
1 kaşık tereyağı
1 kaşık kuru nane
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Rendelenmiş soğanı, kıymayı, tuzu ve karabiberi uygun bir kapta yoğuralım. Misket büyüklüğünde köfteler yaparak bir tepside biriktirelim. Pirinci ayrı bir tencerede 10 bardak su ile birlikte kaynatalım. Pirinçler yumuşadıktan sonra köfteleri bu tencereye boşaltalım ve köfteler piştikten sonra ateşi kapatalım. Bir kâsede yumurtayı, unu ve yoğurdu bir müddet çırpalım. Köftelerin bulunduğu tencere ılıklaştığında yaptığımız karışımı yavaş yavaş çorbamıza yedirelim. 10-12 dakika kadar karıştırarak çorbamızı pişirelim. Daha sonra bir tavada tereyağını eriterek kırmızıbiberi hafifçe kızartalım. Servis yapmak üzere çorbamızı kâselere koyduğumuz zaman üzerine yağ gezdirip nane serpelim.

ML® Misket Çorbası için tıklayın