



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU KÖFTELİ ÇORBA

### Malzeme:

150 gr. kıyma  
1 küçük soğan  
tuz  
karabiber  
yarım su bardağı su  
1 çorba kaşığı tereyağı  
3 çorba kaşığı un  
3 çorba kaşığı yoğurt  
1 yumurta  
4 su bardağı et suyu  
kıyılmış dereotu  
1 fincan sıvı yağ

### Yapılışı:

Kıymanın içine tuz, biber ve rendelenmiş soğan katarak iyice yoğurun. Elinizi unlayarak bu kıymadan fındık büyüklüğünde toplar yapın. Bir kap içinde et suyunu kaynatın. Bu küçük köfteleri kaynayan suya atın. Piştikten sonra bir kasede yoğurtla yumurta sarısı, un ve yarım bardak suyu karıştırın. Çorbaya ilave edin. Beş dakika kaynadıktan sonra üzerine yağ kızdırıp dökün.