



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## YÜKSÜK ÇORBASI

Yarım çay bardağı nohut  
2 yemek kaşığı kıyma  
1 yumurta  
1 su bardağı un  
1 yemek kaşığı sıvıyağ  
3 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı salça  
Su  
tuz  
karabiber  
nane  
3 yemek kaşığı limon suyu

Nohudu yıkayıp, 1 su bardağı su ile bir gün önceden ıslatın. Su ile nohutlar yumuşayana kadar haşlayın. Undan 1/2 yemek kaşığını ayırıp, kalan una 1/2 tatlı kaşığı tuz koyun ve karıştırın. Unun ortasını açarak, yumurtayı kırın, suyunu azar azar ekleyerek katı bir hamur hazırlayın. 2-3 dakika yoğurduktan sonra üzerine nemli bez örtüp 5 dakika dinlendirin. Hamuru ayrılan undan kullanarak 1 milimetre kalınlıkta açıp, dikiş yüksüğü ile kesin ve dinlendirin. Kıymaya, yeterince tuz ve karabiber katarak yoğurun ve fındık büyüklüğünde köfteler yapın. Teflon tavaya koyduğunuz sıvı yağda köfteleri sallayarak pembeleşinceye kadar kızartın. Salça ve geri kalan tuzu nohuda ekleyip, biraz daha su koyup karıştırın. Hamurları kaynayan karışıma katan, 10 dakika pişirin ve köfteleri ekleyin. 5 dakika daha pişirin. Tereyağını tavada eritip, naneyi ilave edin, limon suyu ile birlikte çorbanın üzerine gezdirip, kaynayınca ateşten alın.

[ML® Yüksük Çorbası için tıklayın](#)

---