YUVALAMA ÇORBASI (GAZİANTEP)

Köftesi için:
150 gr. kıyma
1 adet küçük boy soğan
1 yemek kaşığı pirinç unu
1 yemek kaşığı un
Çorbası için:
5 bardak su
Yarım bardak nohut
1 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı süzme yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı nane
1 yemek kaşığı tereyağı

150 gram kıymayı bir kaseye koyun. Üzerine 1 adet küçük baş soğanı rendeleyin. 1 yemek kaşığı pirinç unu ve 1 yemek kaşığı un ekleyip tüm malzemeyi elinizle karıştırarak yoğurun. Yoğurduğunuz köfteyi nohut büyüklüğünde parçalara ayırın ve avucunuzun içinde yuvarlayarak top haline getirin. İçine 5 bardak su koyarak kaynattığınız tencerenin içine yuvarladığınız köfteleri atın. Üzerine yarım bardak haşlanmış nohudu koyup, tencerenin kapağını kapatın ve kaynamaya bırakın. İçine 3 yemek kaşığı süzme yoğurt koyduğunuz kaseye 1 yemek kaşığı un ilave edip her ikisini iyice çırpın. Çorbanın içine 1 kahve kaşığı tuz, 1 çay kaşığı nane serpip, 1 yemek kaşığı tereyağı koyun ve tüm malzemeyi kaynamaya bırakın. Çorbanız kaynayınca yoğurdun kesmemesi için çorbanın suyundan bir kepçe alarak yoğurdun içine koyun ve yoğurdu hızlıca karıştırın. Sulandırdığınız yoğurdun yarısını yavaşça çorbaya dökerken çorbayı hızlıca karıştırıp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:67033 • adı:Yuvalama Çorbası (Gaziantep) • gönderen:yakın yıldızlar • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:32