YUVALAMA ÇORBASI

https://migros.com.tr

200 gr. az yağlı kıyma
1 su bardağı pirinç
1/2 su bardağı un
2 çorba kaşığı irmik
500 gr. incik
1 su bardağı nohut
1 adet soğan
1,5 lt. su
Tane karabiber
Tuz
300 gr. süzme yoğurt
1 yumurta
1 çorba kaşığı un
4 bardak su
1 yemek kaşığı tereyağı
Biraz nane

1. Bir gece önceden suya ıslattığımız nohutu, soğan ve incikle beraber düdüklü tencereye alın.
2. Tane karabiber ve tuz ekleyerek tencerede haşlayın.
3. Etlerinizi soğutup kemiklerinden ayırıp küçük küçük doğrayın.
4. Top köfteler için pirinci sıcak suya ıslatın. İrmiği ve unu yoğurma kabına alın.
5. Kıyma ve pirinci karıştırın, daha sonra un ve irmikle karıştırın ve özleşene kadar yoğurun.
6. 30 dakika kadar buzdolabında dinlendirin.
7. Bir kâse içine aldığınız az sıvı yağa elinizi batırarak harcınızı nohut büyüklüğünde toplar yapın.
8. Çorba için et suyunu süzerek tencereye alın. Kaynadığında top köftelerinizi atın, 2-3 dk. kadar haşlayın.
9. Köfteleriniz haşlanırken yoğurt sos için süzme yoğurdu soğuk suyla ezin, yumurta ve unu da ekleyerek iyice karıştırın, yoğurdu çorbaya alıştırmak için 2 kepçe kadar haşlama et suyundan yoğurt sosa ekleyin, yoğurt sosu yavaşça akıtarak ve karıştırarak çorbanıza ilave edin.
10. En son tam haşlanmış nohut ve tam pişmiş etleriniz ekleyin.
11. Hafif kızdırdığınız tereyağ ve nane karşımını da koyun.
12. Ardından çorbanızı ocaktan alın. Yağlı naneyi arzuya göre servis esnasında porsiyonlara da ekleyebilirsiniz.