



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUVALAMA ÇORBASI

Bir ay bardağı ince köftelik bulgur ile 1 çay bardağı öğütölmüş pirinci hafifçe ıslatın. 200 gram yağsız kuzu eti ve tuz ile yoğurun. Misket büyüklüğünde elinizle yuvarlayın, iri boy nohutu haşlayın. Etleri de karanfil ve tarçınli suda haşlayın. Etleri daha sonra küp şeker şeklinde kesin. Tarçınli ve karanfilli suyun üçte birini alıp, geriye kalan üçte ikisini biraz içme suyuyla kaynatın. Bu suyun içine minik köfteleri, nohutları ve eti atın, kaynatın. 500 gram süzme yoğurt, rendelenmiş keş peyniri 1 yumurta sarısı ve 2 çorba kaşığı unu sıvı hale getirdikten sonra çorbaya ekleyin. Bir tavada 1-2 kaşık tereyağını eritin. Üzerine kuru nane atın. Yanma derecesine gelmiş tereyağında nane iyice piştiğinde bunu da çorbanın üzerine dökün ve servis edin.
