



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUVALAMA ÇORBASI

MALZEMELER:

100 gr dana yağsız kıyma
200 gr kuzu eti tavla zarı doğranmış
100 gr pirinç unu
1 çay bardağı haşlanmış nohut
300 gr yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağ
5 gr tuz
2 gr karabiber toz
3 gr kuru nane
20 gr çiçek yağ

HAZIRLANIŞI:

Pirinç ununu dana kıyma bir miktar tuz ve karabiberi ekleyip iyice yoğurun, elinizksıvı yağa batırıp nohuttan küçük köfteler hazırlayın, köfteleri 4,5 dakika suda haşlayıp süzgece alın ve üzerine soğuk su gezdirin, bir tencerede çiçek yağıyla kuzu etini kavurun, üzerine çıkacak kadar su ekleyin, haşlanmış nohudu ve köfteleri ilave edip 2, 3 dakika kaynatın yoğurdu bir kâseye alıp yumurtayı ekleyin çırpın, yemeğin suyundan birkaç kaşık ekleyip karıştırın yoğurdu azar azar çorbaya ekleyin naneyi tereyağında kızdırın, hazırladığınız sosu çorbanın üzerine gezdirip servis edin.



Fotoğraf "kaju" tarafından gönderildi. 29.01.2016