



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUVALAMA ÇORBASI

Köfte için:

200 gram köftelik kıyma

1 kâse pirinç unu

1 adet rendelenmiş soğan

yeterince tuz ve karabiber

Çorba için:

Haşlanmış nohut

200 gram kuşbaşı et

2 kâse süzme yoğurt

1 kaşık tereyağı

yarım kaşık nane

Önce pirinç unu, kıyma, tuz, karabiber yoğrularak nohut büyüklüğünde toplar yapılır. Sıvıyağda pembeleştirilir. Diğer tarafta et suyunda pişirilen etler ve nohut tencereye alınarak kaynatılır. Kaynayan tencerenin içine köfteler bırakılır. Farklı bir kapta süzme yoğurdun içine yumurta katılarak çırpılır. Kaynayan et suyundan 6-7 kaşık ilave edildikten sonra pişmekte olan et köfte karışımına ilave edilir ve 2-3 dakika pişirilir. Ayrı bir tavada tereyağı ve nane kavrulur, çorbaya ilave edilir.

[ML® Yuvalama için tıklayın](#)