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

© lezzetler.com tarif no:7468 • adı:Yuvalama Çorbası • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:29