



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YÜZEN KÖFTELER

Yarım su bardağı aşurelik buğday
Yarım su bardağı haşlanmış nohut
1 kahve fincanı erişte
2 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
1 su bardağı yoğurt
6 bardak su
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı Karabiber
1 çay kaşığı Kırmızı pul biber
250 gr kıyma

Nohut ve aşurelik buğdayı ayrı kaplarda gecedan ıslatın.
Her ikisini de düdüklü tencerede 35 dakika süreyle haşlayın.
Kıymaya, karabiber ve çok az tuz ekleyerek, fındık büyüklüğünde köfteler yapın.
Yoğurt, süt, 1 yumurta ve unu çırpın.
Normal tencereye aktardığınız nohut ve buğdayı 6 bardak suyla bir taşım kaynatın. Tuz ekleyin.
Erişteleri tencereye atın, 5 dakika sonra da köfteleri atın.
Çırdığınız yoğurt, süt, un ve yumurta karışımını kaynamakta olan tencereye yavaş yavaş dökün.
Yeniden kaynayana kadar sürekli karıştırın.
Üzerine, kızdırdığınız tereyağını ve pul biber dökün.