



HIRAZIN
MUTFACI



Ekşili Köfte Çorbası



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

Köfte İçin:

- 250 gr kıyma
- 1 ay bardađı ince bulgur
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı un
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 ay kaşığı kimyon

orba İçin:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 1 ay bardađı pirinç
- 6 su bardağı sıcak su veya et suyu
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı karabiber

Terbiyesi İçin:

- 1 su bardađı yoğurt
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Üzeri İçin:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 ay kaşığı kırmızı toz biber
- Kiyılmış maydanoz

Yapılışı:

1. Köfteleri Hazırlama:

- Bulguru sıcak suyla ıslatıp 10 dakika bekletin.
- Kıyma, un, yumurta, tuz, karabiber ve kimyonu ekleyerek iyice yoğurun.
- Nohut büyüklüğünde minik köfteler yapın ve una bulayın.

2. Çorbayı Pişirme:

- Tereyağını tencerede eritin, rendelenmiş havucu ekleyip birkaç dakika kavurun.
- Sıcak suyu ekleyin, ardından pirinci ve minik köfteleri ekleyin.
- **Kısık ateşte 15 dakika kaynatın.**

3. Terbiyeyi Hazırlama ve Çorbaya Ekleyip Pişirme:

- Yoğurt, yumurta sarısı, un ve limon suyunu bir kaptan çırpın.
- Çorbadan birkaç kaşık sıcak su alıp terbiyeye ekleyerek ılıştırın.
- Hazırlanan terbiyeyi yavaşça çorbaya ekleyin, **5 dakika daha kaynatın.**
- Tuz ve karabiber ekleyerek karıştırın.

4. Üzeri İçin:

- Küçük bir tavada tereyağını eritip kırmızı toz biber ekleyin.
- Çorbanın üzerine gezdirerek kıyılmış maydanoz ile servis edin.

>> **İpucu:** Köftelerin dağılmaması için **pişirmeden önce buzdolabında 15 dakika bekletebilirsiniz.**