Ekşili Köfte Çorbası

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

Köfte İçin:

- 250 gr kıyma
- 1 çay bardağı ince bulgur
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon

Çorba İçin:

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

Kiraz'ın Mutfağı

Terbiyesi İçin:

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

Üzeri İçin:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- Kıyılmış 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 kapta 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**.

Kiraz'ın Mutfağı