



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Yoğurtlu Köfteli Çorba



Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 300 g dana kıyma
- 3 yemek kaşığı ince bulgur
- 1 küçük kuru soğan
- 1 yumurta
- 5 su bardağı sıcak su
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kuru nane
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta ile süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Kıyma ile diğer malzemeler için ayrı kaplar hazırlayın. Soğanı çok ince rendeleyin. Yoğurt, yumurta sarısı ve unu buzdolabından çıkarıp oda sıcaklığına yaklaştırın. Sıcak suyu hazır tutun. Köfteleri dizerken yapışmamaları için geniş tabağa ince bulgur serpin.

Servis Önerisi:

Çorbayı kuru nane ve yanında küçük ekmek dilimleriyle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Mini köfteleri hazırlayın:

- Kıyma, ince bulgur, soğan, yumurta, tuz ve karabiberi bütünleşene kadar yoğurun.



- Fındıktan küçük köfteler yuvarlayıp bulgur serili tabağa alın ve birbirlerine yapışmamalarını sağlayın.

2. Köfteleri pişirin:

- Sıcak suyu tencerede kaynatıp köfteleri azar azar ekleyin.
- Orta ateşte köfteler yüzeye çıkıp içleri tamamen pişene kadar kaynatın ve oluşan köpüğü alın.

3. Terbiyeyi hazırlayın:

- Yoğurt, yumurta sarısı ve unu pürüzsüzleşene kadar çırpın.
- Tencereden birkaç kepçe sıcak suyu azar azar ekleyerek terbiyeyi ılıtın ve kesilme riskini azaltın.

4. Çorbayı tamamlayın:

- Ilınan terbiyeyi tencereye ince akıtarak sürekli karıştırın ve kaynama noktasına yaklaşınca ateşi düşürün.
- Tereyağında naneyi kısa süre kızdırıp çorbaya ekleyin, tuzu ayarlayın ve beş dakika dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Köftelerin içinde çiğ kıyma kalmamalı, bulgur sertlik yapmamalıdır. Yoğurtlu terbiye kesilmeden pürüzsüz kalmalı ve çorba kaşığının arkasını ince bir tabaka halinde kaplamalıdır. Terbiyeden sonra hızlı kaynatmak pütürleşmeye yol açar. Kıvam bekledikçe koyulaşırsa sıcak suyu azar azar ekleyin.

Saklama:

Çorbayı iki saat içinde soğutup kapalı kapta buzdolabında iki güne kadar saklayın. Yeniden ısıtırken orta kısık ateşte sürekli karıştırın ve kaynatmayın. Et, yumurta ve süt ürünü içerdiği için oda sıcaklığında bekletmeyin.

>> **İpucu:** Terbiyeye sıcak çorba suyunu azar azar eklemek yoğurdun ısınısını dengeler ve çorbanın kesilmeden pürüzsüz kalmasını sağlar.