

Ekşili Köfteli Sebze Çorbası

Süre: 1 Saat 5 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 300 g az yağlı dana kıyma
- 3 yemek kaşığı ince bulgur
- 1 küçük yumurta
- 1 havuç
- 1 küçük patates
- 1 küçük kabak
- 6 su bardağı sıcak su
- 1 limonun suyu
- 1 yemek kaşığı un
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar ve yumurta.

Ön Hazırlık:

300 g az yağlı dana kıyma, 3 yemek kaşığı ince bulgur ve 1 küçük yumurta malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak pişirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütlü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

Servis Önerisi:

Çorbayı sıcak olarak, limon dilimleri ve ince kıyılmış maydanozla servis edin. Servis miktarını eşlik eden yemeklere göre dengeli porsiyonlayın. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifin tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

Yapılışı:

Kiraz'ın Mutfağı

1. Köfte harcını hazırlayın:

- Kıyma, ince bulgur, yumurta, tuz ve karabiberi küçük bir kapta bütünleşene kadar yoğurun.
- Harcı on dakika dinlendirip ıslak elle nohut büyüklüğünde köfteler yuvarlayın ve hafif unlanmış tepsiye alın.

2. Sebzeleri pişirin:

- Havuç ve patatesi sıcak suya ekleyip orta ateşte yaklaşık on dakika pişirin.
- Kabağı daha geç ekleyerek diğer sebzeler yumuşarken dağılmasını önleyin.

3. Köfteleri ekleyin:

- Çorba hafif kaynarken köfteleri tek tek tencereye bırakın ve ilk birkaç dakika sert biçimde karıştırmayın.
- Köfteler yüzeye çıkıp içleri pişene kadar kontrollü ateşte kaynatın.

4. Ekşili terbiyeyi tamamlayın:

- Limon suyu ile unu ayrı kapta çırpıp sıcak çorba suyuyla azar azar ılıştırın.
- Karışımı tencereye ince akıtarak ekleyin, beş dakika daha pişirip tuzunu ayarlayın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Köfteler dağılmadan pişmeli ve kesildiğinde ortasında çiğ kıyma kalmamalıdır. Sebzeler yumuşak fakat biçimini koruyan yapıda olmalı; limonlu terbiye çorbayı hafifçe bağlamalı, un tadı bırakmamalıdır.

Saklama:

Çorbayı iki saat içinde soğutup kapalı kapta buzdolabına alın ve iki gün içinde tüketin. Yalnız tüketilecek porsiyonu köftelerin içi tamamen ısınacak biçimde bir kez yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Köfteleri nohut büyüklüğünde hazırlamak hem dağılmadan hem kısa sürede pişmelerini sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı