

Yuvalama Çorbası

Toplam 160 dk

Hazırlama 80 dk · Pişirme 50 dk

8 kişilik

Zor

~420 kcal

Açılış 17/10

Gaziantep'in bayram çorbası minik etli pirinç köfteleri ve yoğurtlu terbiyesiyle zahmetli bir klasiktir.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pirinç unu
- 250 gr Dana kıyma
- 1 su bardağı Nohut
- 2 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 40 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Pirinç unu ve kıymayı tuzla yoğurup sakızları bir köfte harcı yapın.
2. Harcı nohut büyüklüğünde yuvarlayıp unlanmamış geniş tepsiye tek kat dizin.
3. Nohut ve köfteleri sıcak suda kısık ateşte yumuşayana kadar pişirin.
4. Yoğurt ve yumurtayı ayrı kapta çırpıp sıcak çorba suyula 111t1n.
5. Terbiyeyi tencereye ince akıtarak ekleyin ve kesilmesin diye kısık ateşte karıştırın.
6. Tereyağı ve kuru naneyle köpürtüp çorbanın üzerine gezdirin.

PÜF NOKTASI

Köfteleri nohut büyüklüğünde yuvarlayıp büyük olursa çorba içinde ağır kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kuru naneli tereyağıyla servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta