

Kofteli Corba

Malzemeler

250 gram kiyma
2 adet soğan
1 adet havuç
1 yemek kasığı nohut
1/2 bağ maydanoz
1 yemek kasığı biber salçası
1 yemek kasığı domates salçası
1 tatlı kasığı karabiber
1 yemek kasığı nane
Hamuru için:
2 su bardağı un
1 bardak su
1 çay kasığı tuz
Terbiyesi için:
1 su bardağı yogurt
1 yemek kasığı un
1 adet yumurta

Yapılışı

2 adet soğan doğranır ve kavurulur. Kup kup doğranan havuçlar da soğanlarla kavurulur. 2 su bardağı una 1 bardak su ve 1 çay kasığı tuz eklenip yogurulur. Hamur istenen kıvama gelene kadar yogrulup dinlendirilir. Kavrulan soğan ve havuca birer yemek kasığı biber ve domates salçası eklenir. Salcalarla kavrulan soğan ve havuca su eklenip pisirilir. Kofte için yarım bağ maydanoz incecik kıyılır ve 250 gram kıymaya eklenir. Kıyma ve maydanoz yogrulur, misket büyüklüğünde yuvarlanır. Kofteler salçalı suda pisen soğan ve havuçlarla bulusturulur. Dinlenen hamur acılır ve serit serit kesilir. Kesilen seritler ust uste koyulup ucgen dilimlenir. Fokurdayan kofteli corbaya kesilen ucgen hamurlar eklenir, tuz ve karabiber serpilir ve pismeye bırakılır. Corbanın terbiyesi için, 1 su bardağı yogurt, 1 yemek kasığı un ve 1 yumurta ile cirpilir. Kaynayan corbanın suyuna terbiye kesilmeyecek şekilde ağır ağır ilave edilir. Haslanmış nohut koyulan corba güzelce kaynatılır. Tereyağında yakılan nane pisen corbanın üzerine dokulur. Kofteli corba sunuma hazırdır.