

Kofteli Yogurt Corbasi

Malzemeler

250 gr yagsiz kiyma
Yarim su bardagi pirinc
1 adet buyuk boy havuc
1 adet yumurta
1 yemek kasigi un
Yarim su bardagi yogurt
Tuz, karabiber, kuru nane
2 adet patates
2 litre su

Yapilisi

Pirinc ayiklanir, yikanir ve kiymaya karistirilir. Tuz ve karabiber eklenir ve yogurulur. Elimiz hafif ıslatarak kucuk toplar yapilir. Havuc rendelenir. Derin bir tencerede iki litre kadar su kaynatilir. Yuvarladigimiz kucuk kofte toplari,kup kup kesilmis patates ve rendelenmis havuc kaynar suya ilave edilip 15 dakika kadar iyice pisirilir. Bu arada ayri bir kapta yogurt, yumurta ve un cirpilir. Bu karisim azar azar kaynamakta olan corbaya ilave edilir ve 10 dakika kadar daha kaynatilir. Istenirse biraz kuru nane ilave edilir ve bu asamada gerekirse biraz daha kaynar su ilave edilir. Tuzu da ayarlanarak sicak olarak servis edilir. Afiyet olsun:)