

Vitamin Deposu Corba

Malzemeler

200 gr koftelik kiyma
1 dilim bayat ekmek ici veya galeta unu
1 yumurta sarisi
2 yemek kasigi yogurt
1 yemek kasigi un
1/2 limonun suyu
1 avuc haslanmis nohut
1 avuc kirik pirinc
1 avuc onceden yapilmis bulgur koftesi
1 avuc ince bulgur
Tuz, karabiber, pul biber
1 yemek kasigi tereyag
1/2 demet ince kiyilmis maydanoz

Yapilisi

Oncelikle bir tencereye bolca su koyun tuz atin ve kaynamaya birakin, su kaynayinca icine yapilan kofteleri, haslanmis nohutlari, bulgur koftelerini,pirincleri atin pismelerine yakin yumurta sarisi, yogurt,un, limon suyunu iyice cirpin, sicak corbadan icine koyun yeniden cirpin yavas yavas kaynayan corbaya ilave edin, corbayi 10 dk. kadar pisirin baharatlarini ilave edin, ister tere yagini icine birakin isterseniz pul biberle yakin uzerine dokun, servis sirasinda uzerine kiyilmis maydanoz serpin.

Kiyma Koftemizin yapilisi ise; Koftelik kiyma cesitli baharatlarla tatlandirin, biraz ekmek ici ile birlikte yogurun kucuk kofteler yapin, icine ince bulgur yayilmis bir tepsi icinde her tarafinin bulgura bulanmasini saglayin ve bir kenarda bekletin.

Bulgur Koftemizin yapilisi ise; Koftelik ince bulguru su,tuz,kimyon ve un ile hamur olana kadar yogurun, elinizi islatarak kucuk kucuk kofteler yapin.ellerimize saglik