

# Hakkari Doğaba

Toplam 623 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 88 dk

8 kişilik

Zor

~455 kcal

Açılış 17/10

Doğaba, yoğurtlu buğday çorbasına kemikli et ve baharatlı minik köfteler ekleyen Hakkari düşün yemeğidir.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Aşurelik buğday
- 750 gr Kemikli kuzu eti
- 450 gr Dana kıyma
- 1 su bardağı Köftelik bulgur
- 500 gr Süzme yoğurt
- 1 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Un
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 1 tatlı kaşığı Pul biber
- 2 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Aşurelik buğday 8 saat suda bekletin.
2. Buğday süzüp kemikli kuzu etiyle 55 dakika haşlayın.
3. Dana kıyma köftelik bulgur, kuru nane, kekik, pul biber ve tuzun yarısını 5 dakika yoğurun.
4. Köfte harcınındaki büyüklüğünde parçalar yuvarlayın.
5. Süzme yoğurt, yumurta ve unu pürüzsüz çırpın.
6. Yoğurtlu karışımı calet suyuyla tencereye ekleyin.
7. Köfteleri çorbaya katıp 25 dakika pişirin.
8. Tereyağı pul biberle 2 dakika köpürtüp doğabanın üzerine gezdirin.

### PÜF NOKTASI

Yoğurdu kaynayan buğdaya azar azar almasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağı pul biber gezdirip geniş kaselerde servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta