

# Yuvalama Çorbası

Toplam 130 dk

Hazırlama 80 dk · Pişirme 50 dk

8 kişilik

Zor

~420 kcal

Açılımlar 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

## Yapılışı

- Pirinç unu ve kıymayla minik köfteler yuvarlayın.
- Nohut ve köfteleri suda 35 dakika pişirin.
- Yoğurt ve yumurtayı 1 çorabaya 11 tane ekleyin.
- Çorbayı 10 dakika kısık ısıda pişirin.

### PÜF NOKTASI

Köfteleri nohut büyüklüğünde yuvarlayın büyük olursa çorba içinde ağrı kalır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Kuru naneli tereyağıyla servis edin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta