



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYA KÖFTELİ ÇORBA

Malzemeler

300 gr köftelik yağsız kıyma
1 çay kaşığı tuz, karabiber
Kızartmak için;
Türk kahvesi fincanıyla 1 fincan zeytinyağı
Çorba sosu için;
1 adet büyük boy kuru soğan
1 yemek kaşığı domates ya da biber salçası
4 yemek kaşığı zeytinyağı
2 çay kaşığı tuz, karabiber
1/2 su bardağı pirinç
7 su bardağı sıcak su

Hazırlanışı

Köftelik kıymayı derin bir kaba koyup tuz ve karabiberi kattıktan sonra iyice yoğurun. Elinizi sık sık suya batırarak köfte harcından fındık büyüklüğünde parçalar koparıp parçaları avuçlarınızın arasında yuvarlayın. Köfteleri bir tepside biriktirin. Zeytinyağını geniş bir tavada kızdırıp, hazırladığınız köfteleri, tavayı sallayarak iyice kızartın. Bir el kevgiriyle tavadan aldığımız köfteleri, kağıt havlu serilmiş tabağa yerleştirin. Çorbanın sosunu hazırlamak için; zeytinyağı ve yemeklik çok ince doğranmış soğanı bir tencereye koyup orta ısı ateşin üzerine oturtun. Sürekli karıştırarak 2-3 dakika kavurun. Salçayı ekleyip 1-2 dakika daha kavurduktan sonra sıcak suyu tencereye aktarın. Tuz ve karabiberi serpiştirip suyun kaynamasını bekleyin. Kaynamaya başlayınca yıkanmış pirinçleri ilave edip sık sık karıştırarak pirinçler yumuşayınca kadar pişirin. Köfteleri ilave edip 5 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın. İnce kıyılmış maydanozla süsleyip servise sunun.