



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İZMİR KÖFTE ÇORBASI

<https://multicooker.com>

Kıyma 500 gr
Patates 500 gr
Domates 350 gr
Domates salçası 140 gr
Soğan 120 gr
Biber 120 gr
Yumurta 50 gr (1 adet)
Kuru ekmek parçaları 50 gr
Bitkisel Yağ 30 ml
Paprika (pul) 15 gr
Maydanoz 10 gr
Sarımsak 3 gr
Kimyon (pul) 3 gr
Su 1,5 Lt
Tuz
Baharatlar

Patates hariç bütün sebzeleri ve maydanozu bıçakla doğrayın. Patatesi 2 cm'lik küpler şeklinde doğrayın. Ayrı kapta kıyma, tuz, baharat, yumurta, maydanoz, tatlı pul biberi ekleyin ve iyice karıştırın. Hazır karışımın 5 cm'lik köfteleri yapın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine ayçiçek yağı dökün. Kapağı kapatmayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu KIZARTMA, pişirme süresini 15 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Geri sayım başladıktan sonra hazneye domates, yeşil biber ve domates salçasını koyun. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalışma modu bitene kadar pişirin. Iptal/Isıtma tuşuna basın. Hazır sebzeleri diğer kaba koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine su dökün, köfteleri ve patatesi koyun. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu ÇORBA pişirme süresini 35 dakika olarak ayarlayın. Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitmeden 10 dakika önce kapağı açıp içine kavrulmuş sebzeleri, kimyon, sarımsak, tuz ve baharat ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çalışma modunu bitene kadar pişirin.

