KÖFTELİ PIRASA ÇORBASI

1/2 kg. pırasa
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
5 su bardağı et suyu
Köftesi için:
300 gr. kıyma
2 dilim bayat ekmek içi
1/2 demet maydanoz
Tuz
Karabiber
Üzerine:
2 çay kaşığı pul biber
1 çorba kaşığı tereyağı

Kıyma, ıslatılıp sıkılmış ekmek içi, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberi yoğurup küçük köfteler hazırlayıp sıvı yağda kızartın. Pırasaların beyaz kısımlarını ince halka şeklinde doğrayıp tereyağında kavurun. Üzerine unu ekleyip unun kokusu gidene dek kavurun. Et suyu, tuz ve karabiber ekleyin. Kaynamaya başladıktan 10 dakika sonra köfteri ilave edin. 15 dakika daha pişirip ocaktan alın. Üzerine tereyağında yakılmış pul biber gezdirerek servis yapın.



Fotoğraf "yeşil yaprak" tarafından gönderildi. 12.02.2015

© lezzetler.com tarif no:74639 • adı:Köfteli Pırasa Çorbası • gönderen:Tamer • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:56