



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ PİRİNÇ ÇORBASI

1 adet soğan
1,5 çay bardağı pirinç
300 gram kıyma
2 çorba kaşığı tereyağı
4 su bardağı su
Pul biber, nane

Soğanı kıyıp tencerenin içinde tereyağında kavurun. Üzerine pirinç ve suyu koyup kaynamaya bırakın. Köfteler için kıymaları baharatla karıştırıp küçük köfteler yapın ve bir tavanın içinde biraz sıvı yağla tereyağında pişirin. Üzerine nane, kırmızıbiber ekleyip sonra çorbanın üzerine döküp ikramedin..

