KÖFTELİ PİRİNÇ ÇORBASI

Malzemesi
250 gr kıyma
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber
3 çorba kaşığı tereyağı
2 adet domatesin suyu, ya da 2 çorba kaşığı salça
8 su bardağı et suyu
1 su bardağı pirinç
1/2 demet maydanoz

Kıymayı, ellerinizi hafifçe ıslattıktan sonra, tuz, karabiber ve kırmızı biberle yoğurun, sonra nohut büyüklüğünde parçalara ayırarak yuvarlayın ve üzerine un serpilmiş bir tepsiye dizin.
Bir tencereye tereyağını koyup eritin ve köfteleri atarak kızartın. Köfteler kurumadan sulandırılmış salça, ya da domates suyu ve et suyunu ilave ederek, tuzunu atın ve kaynamaya bırakın.
Ayıklanmış ve yıkanmış pirinci tencerenin içine atın. Pirinç pişince çorbanız hazırdır. Dilerseniz, üzerine ince kıyılmış maydanoz serpebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:24083 • adı:Köfteli Pirinç Çorbası • gönderen:sait • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:20