



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

MEKSİKA ÇORBASI

Malzemeler

1 kg. domates
1 kahve kaşığı kırmızı biber
250 gr. kıyma
1 soğan
1 dilim ekme 
1 yumurta
5 su bardağı su
2  orba kaşığı tereyağı
1 diř sarımsak

Yapılışı

Bir tencerede tereyağını eritin. Kabaca doğradığınız soğanları ekleyerek pembeleşene kadar pişirin. Kırmızı biberi katıp yarım dakika pişirdikten sonra domatesleri ve suyu da ekleyin. 1 tatlı kaşığı tuzu da ilave edip orta ateşte suyun yarısını çekene kadar pişirin. Köftesini hazırlamak için bir kaseye kıymayı, ufalanmış ekmeği, yumurta, sarımsak ve 1 çay kaşığı tuzu koyup iyice yoğurun. Fındık büyüklüğünde köfteler yapıp çorbanın içine atın. Tencerenin kapağını kapatıp ağır ateşte pişirin.

[ML® Pan o  orbası için tıklayın](#)