



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU KÖFTE ÇORBASI

Köftesi için:

200 gram kıyma

1 çay bardağı kırmızı mercimek

2 çorba kaşığı tarhana

1 su bardağı haşlanmış nohut

2 çorba kaşığı tereyağı

1 adet soğan

4 adet sivri biber

1 çorba kaşığı biber salçası

5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı nane

Tuz, pul biber

Köfteyi hazırlamak için kıyma, tuz ve karabiberi bir kabın içinde iyice yoğurun. Küçük köfteler yapın ve buzdolabında 1 saat dinlendirin. Çorbası hazırlamak için tencereye 5 su bardağı suyu koyun. İçine kırmızı mercimeği, rendelenmiş soğanı, salçayı ve sivri biberi koyup karıştırın. 15 dakika pişirin. Tereyağı, haşlanmış nohut ve tarhanayı 1 su bardağı suda açıp üzerine koyun. 5 dakika daha pişirin. Servis yaparken baharatları eklemeyi unutmayın.