



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYA ÇORBASI

Köfteleri için:

2 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yağ

300 gr kıyma

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

1 yumurta

1 adet rende soğan

Pul biber

2 tatlı kaşığı nar ekşisi

Çorbası için:

1 küçük çay bardağı pirinç

1/2 limon suyu

3-4 adet domates rendesi

1 tepeleme kaşık salça

Pul biber

1/2 demet ince doğranmış maydanoz

Köfteleri iyice yoğurup misket büyüklüğünde yuvarlıyoruz. Yuvarlarken avucumuzun içine nar ekşisi sürüyoruz ki köfteler nar ekşisine bulansın.

Tenceremize yuvarladığımız köfteleri alıyoruz ve içine 1 çay bardağı su ekleyip suyunu çekene kadar tencerede çeviriyoruz.

Daha sonra içine 2 yemek kaşığı Bizim Yağı koyup köftelerimizi kızartıyoruz. Kızaran köftelerin içine domates rendemizi ve salçamızı ilave ediyoruz.

Domateslerimiz piştikten sonra 2 lt kadar su ilave edip su kaynayınca pirinçlerimizi ilave ediyoruz ve yumuşayana kadar pişiriyoruz. Baharatlarımızı ve tuzumuzu ekliyoruz. Ocaktan indirmeden limon suyumuzu ve maydanozumuzu ekleyip altını kapatıyoruz ve servis yapıyoruz.

Not: Köftelerimizi kızartırken yapışıp dağılmaması için yapışmaz tava kullanın.