



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYA KÖFTELİ ÇORBA (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

200 gr köftelik et
6 bardak su
1 yemek kaşığı domates salçası
Yarım çay bardağı pirinç
Karabiber
Tuz
Sıvı yağ

Sinirleri alınmış yağsız et robotta çekilir ve köftelik et macun haline getirilir. İçine tuz ve karabiber eklenerek kıvama gelinceye kadar yoğrulur. Misket büyüklüğünde parçalar kopartılarak avuç içinde salça yardımı ile yuvarlaklaştırılır ve sıvı yağda kızartılır. Tencere pirinç ile salça az yağ ile kavrulur ve üzerine 6 bardak su eklenir. Pirinçler pişinceye kadar kayna..lır ve kö..eler üzerine eklenir. 5-10 dakika kaynadıktan sonra üzerine ince doğranmış maydanoz eklenerek servis yapılır.

