



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYA KÖFTELİ ÇORBA (HATAY)

Hatay Valiliği  
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

1 kahve fincanı pirinç  
300 gr. dövülmüş et  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Karabiber  
5 bardak su  
Tuz  
1 tatlı kaşığı salça

dövülmüş etin içine tuz ve karabiber katılarak yoğrulur. Sulandırılmış salçaya el bastırılarak fındık büyüklüğünde parçalar kopartılır ve yuvarlanır. Köfteler yağda kızartılır. Diğer tarafta tencereye beş bardak su, salça ve pirinç koyup pirinç açılıncaya kadar kaynatılır. Köfte ile yağ tencereye dökülüp bir taşım daha kaynatılır. Sonra çorba kasesine alınır. Üstüne isteğe göre karabiber veya maydanoz serpilir.