



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## AYA KÖFTELİ ÇORBA

100 g Yağsız Kıyma  
1/2 Çay Bardağı Pirinç  
3 Su Bardağı Su  
1 Çorba Kaşığı Domates Salçası  
1 Çorba Kaşığı Tereyağı  
1 Çorba Kaşığı Nar Ekşisi  
1/2 Adet Limon Suyu  
İsteğe Bağlı Tuz  
İsteğe Bağlı Karabiber  
1 Çay Kaşığı Kuru Nane

Kıymayı tuz ve karabiber ile yoğuralım. Nar ekşisi sürdüğümüz avuç içlerimizde nohut büyüklüğünde köfteler hazırlayalım. 1 yemek kaşığı una bulayıp, 1 yemek kaşığı sıvı yağda 5 dakika kızartalım. Et suyunu kaynatalım. İçine domates, biber salçası ve pirinç ilave edelim. 15 dakika pişirelim. Köfteleri ekleyelim. 5 dakika daha kaynatalım. Yoğurdu iyice karıştırıp çorbaya ilave edelim. Tereyağını kızdıralım. İçine nane ilave edip çorbanın üstüne dökelim ve servis yapalım.

---