



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURJUVA ÇORBASI

300 gr kıyma
1 su bardağı nohut
1 çay bardağı tel şehriye
1 çorba kaşığı salça
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber

Kıymaya karabiber ve tuz eklenir, yoğrulur. Nohut kadar köfteler yapılır. Tencereye yağ ve salça konur, bir kaç tur çevrilir. Üzerine 8 su bardağı su ve tuz konur, kaynamaya başlayınca köfteler eklenir. 10 dakika kaynatılır, şehriye ve haşlanmış nohut katılır. 10 dakika daha pişirilir. Bu arada yoğurt ve ezilmiş sarımsak karıştırılır, kaynayan çorbadan bir kepçe alınır, ılıştırılır, çorbaya katılır. Bir taşım daha pişirilir.