



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİFTLİK ÇORBASI

250 gram kıyma
1 dolmalık kabak
2 patates
2 havuç
1 kereviz
2 soğan
2 diş sarımsak
yarım fincan un
10 bardak su
5 sap maydanoz
4 kaşık yağ
1 kaşık salça
tuz
karabiber

Bütün sebzeler ince ince kıyılıp yağ ile 5 dakika kadar kavrulur. Üzerine yarım fincan un eklenir. Kavrulan unun üzerine salça eklenir ve 5 dakika kadar daha durmaksızın karıştırmaya devam edilir. Su ilave edildikten sonra sebzeler iyice pişinceye kadar orta derece ateşte kaynatılır. Diğer yandan kıyma, tuz ve biberle yoğrulur. Fındık büyüklüğünde köfteler yapılır ve bunlarda çorbanın içine katılıp 10 dakika kadar daha kaynatılarak ocaktan indirilir.