



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİMCİME

100 gr. kıyma
1 soğan rendesi
Tuz
Krabiber
SOSU:
500 gr yoğurt
4 bardak et suyu
1 kase pişmiş nohut
1 su bardağı KOSKA Tahin
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
Tuz
3 dal pazı

Kıyma, tuz ve soğan yoğrulur. Nohut büyüklüğünde yuvarlak köfteler yapılır. 4 bardak et suyu bir tencerede kaynatılır. İçine haşlanmış nohut konur. Yoğurt, un, yumurta sarısı ve limonsuyu çırpılır. Tencereye yavaş yavaş ilave edilir. Köfteler bir kaşık margarinle ayrı bir tavada kızartılır. Pazılar çok ince kıyılır. Köftelerle beraber çorbaya konur. Tahin ilave edilir. 1-2 taşım kaynatılıp kaseye alınır. 1 kaşık margarin haşlanır. İçine kırmızı biber ve nane konur, karıştırılıp çorbanın üzerine gezdirilir. Servis yapılır.

