



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

COFFEE TALK ÇORBA

Malzeme:

500 gram yoğurt

1 demet Taze nane

200 gram firik buğdayı

200 gram Bizim Mutfak Nohut

1 çay bardağı Bizim Mutfak Un

100 gram Bizim Mutfak Margarin

1.5 litre su

Tuz

Köfte İçin :

250 gram kıyma

1 adet soğan

1 adet yumurta

bir tutam Tuz

bir tutam Karabiber

Servis için :

Bizim Mutfak Teremyağ

Pulbiber

Köfte için soğanı doğrayın. Kıyma, yumurta, soğan, tuz ve karabiberi birlikte derin bir kabin içinde yoğurun. Mitit (top top) köfte şeklinde yuvarlayarak önceden 200 derecede ısıtılmış fırında köfteleri 10 dakika pişirin. Naneyi doğrayın. Firik buğdayını ve nohudu ayrı ayrı haşlayın. Bir tencerede margarini eritin. Unu ilave ederek kavurun ve suyu ekleyin. Pişen köfteyi, haşlanmış firik buğdayı ile nohudu ve naneyi tencereye ilave edin. Yarım su bardağı su ile yoğurdu seyreltip karıştırarak çorbaya ilave edin. Çorba kaynayınca ocaktan alın. Tuzunu ayarlayın. Üzeri için bir tavada tereyağını ısıtıp pulbiber ilave ettikten sonra çorbanın üzerine gezdirin ve servis yapın.