



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EKMEK KÖFTELİ ÇORBA

### Malzemesi:

10 dilim bayat ekmeK

tuz

1/2 litre sıcak süt

1 soğan

40 gr. tereyağı

1 demet maydanoz

3 yumurta

100 gr. un

1 litre et suyu

### Hazırlanışı:

EkmeK dilimleri çok ince kesilmiş olmalıdır. Sütün içine biraz tuz atarak, ekmeK dilimlerinin üzerlerine dökün.

Ekmeğin sütü çekmesini bekleyin. Tereyağını kızdırın ve soğanların kabuklarını soyup rendeledikten sonra bu yağda soğanı kavurun. Maydanozu yıkayın ve ince ince kıyın. Yumurtaları unu, maydanozu ve ekmeK dilimlerini bir arada toplayın. Diğer tarafta et suyunu iyice kaynatın. EkmeKli hamurdan küçük köfteler meydana getirerek, kaynar et suyunun içine atın. Ortalama 10 dakika kadar kaynattıktan sonra, hemen servis yapın.

---