



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMUR KÖFTELİ SEBZE ÇORBASI

Malzeme:

500 gr Bizim Yeşil Mercimek

250gr Barbunya, haşlanmış

2 adet orta boy patates

1 yemek kaşığı domates salçası

bir kay kaşığı Tuz, karabiber, pulbiber

2 su bardağı un

yarım çay bardağı Bizim Ayçiçek Yağı

yarım çay bardağı su

2 adet orta boy soğan

2 su bardağı unun içine rendelenmiş soğanı ,karabiberi, pulbiberi,tuzu,suyu ekleyip yoğrulur daha sonra yoğrulan hamuru fındık büyüklüğünde köfteler hazırlanır ve bunları 170 derecelik fırında 10 dakikaya kızartılır.daha sonra diğer soğan tencerede hafif kavrulur üzerine salçasını ve küp şeklinde doğranmış patatesler konulur bunlar 15 dakika kaynadıktan sonra yeşil mercimek ve barbunyada eklenir ve 10 dakika daha kısık ateşte pişirilir.Daha sonra fırından çıkarılan köfteler soğutulur ve son olarak hazırlanan yemeğin içine konulur 10 dakika daha kısık ateşte piştikten sonra yemeğimiz hazır.