



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HÜLÜKLÜ ÇORBA (ANTALYA)

300 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 çay bardağı pirinç
1 su bardağı nohut
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı
8 su bardağı su
1 çorba kaşığı kuru nane

Kıymaya tuz ve karabiber katılır, yoğrulur, sonra misket büyüklüğünde köfteler yapılır. Köfteler tereyağında hafif kızartılır. Soğan ince kıyılır, tereyağında pembeleştirilir. Üzerine salça, çorbanın suyu eklenir, haşlanmış pirinç, haşlanmış nohut ve kızaran köfteler konur, bir taşım birlikte kaynatılır. Sevis sırasında üzerine nane serpilir.