



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KELEDOŞ ÇORBASI

1 su bardağı haşlanmış nohut
1 su bardağı bulgur
6 su bardağı etsuyu
3 adet soğan
2 yemek kaşığı sana klasik
100 gr kıyma
yeteri kadar karabiber
1 tatlı kaşığı nane

İlk olarak soğan güzelce doğranır ve margarinle kavrulur. Haşlanmış olan nohut et suyu eklenir. Kaynamaya bırakılır. Kıyma tuz, karabiber ile beraber güzelce yoğrulur. Fındık büyüklüğünde köfteler yapılır. Tencereye eklenir. Bulgur katılır. 15 dakika kaynadıktan sonra ise ocaktan alınır. İnce kıyılmış olan taze soğanla beraber yoğurtda ilave edilir. Üzerine kızdırılmış naneli yağ gezdirilir.