



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEMİK SUYUNA KÖFTELİ TARHANA ÇORBASI

250 gr kıyma

Yarım çay bardağı su

2 yemek kaşığı Bizim Mutfak Köfte Harcı

1 paket Bizim Mutfak Kemik Suyuna Tarhana Çorbası

Köfteleri kızartmak için sıvı yağ

Kıymayı küçük bir karıştırma kabına alın. Üzerine Bizim Mutfak Köfte Harcı'ndan 2 yemek kaşığı kadar ekleyin.

Yarım çay bardağı su ilave edip, yoğurun.

Nohut büyüklüğünde köfteler yapın. Küçük bir tavada köfteleri kızartın.

Bir tencerede Bizim Mutfak Tarhana çorbasını, paketin arkasındaki talimatlara göre pişirin.

Pişen çorbanın üzerine köfteleri ekleyin. Sıcak olarak servis yapın.

