



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESME ÇORBASI

2 su bardağı erişte
1 adet soğan
1 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı Bizim Yağ Ayçiçeği
Nane
Köftesi için:
250 gr. kıyma
Karabiber
1 silme yemek kaşığı un
Tuz

Köfte için gerekli olan malzemeleri yoğurup minik köfteler yapıyoruz. Tencereye Bizim Yağ Ayçiçeği, küçük küçük doğranmış soğanları alıp pembeleştiriyoruz, salçasını ve suyunu da koyup kaynamaya bırakıyoruz. Kaynamaya başladıktan sonra, içine erişte ve köftelerini atıyoruz. Bolca nane de ilave edip köfte ve erişteler pişince altını kapatıyoruz.

Not: Kesmelerinizi servisten 15 dk önce ekleyin aksi takdirde çorbanız çok koyu kıvamlı olur.