



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESME ÇORBASI

1 adet yumurta
2 ay bardağı un
2 adet iri soğan
1 orba kaşığı tereyağı
2,5 bardak ayran
1 ay bardağı su
1 ay kaşığı tuz
5 su bardağı su
Köfte malzemeleri:
250 gr kıyma
½ çay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı tuz
6 su bardağı su

Kıymayı baharatla karıştırın ve fındık büyüklüğünde köfteler yapın. Bir kenarda bekletin. Su ile yumurtayı iyice karıştırın, tuz ekleyin ve unu da ilave ederek sert bir hamur yapın. Hamuru oklava ile açıp, unlayın, ikiye katlayın. İki parmak genişliğinde şeritler kesin ve daha sonra bu şeritleri kibrit çöpü kalınlığında kesin. Bir tavada soğan ile yağı kavurun. Üzerine 6 su bardağı suyu ilave edin, tuzu ekleyip kaynatın. Kaynadıktan sonra köfteleri ve kesilmiş hamuru karıştırıp 15 dakika kadar pişirin. Hazırlanan çorbaya ayranı karıştırıp, üzerine kuru nane serpin.