



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KNORR MAHLUTA ÇORBASI (KÖFTELİ)

500 gr kıyma

1 paket Knorr Mahluta Çorbası

½ paket Knorr Köfte Harcı

1 ½ çay bardağı su

1 lt su

Az un (bulamak için)

Bir miktar sıvı yağ (kızartmak için)

Hazırlanışı

1. Derin bir kase­nin içine kıymayı, Knorr Köfte Harcı'nı ve suyu koyup, yoğurun. Köfte harcı kıvamına geldikten sonra harçtan misket büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlayın. Yayvan bir tabağın içine un koyup, yuvarlanmış köfteleri una bulayın.
2. Yayvan bir tavada sıvı yağ­ı kızdırıp içinde köfteleri kızartın. Fazla yağ­ı almak için havlu kağıt yaydığınız bir tabağa çıkarın.
3. Derin bir tencereye 5 su bardağı suyu ve Knorr Mahluta Çorbası'nı koyup karıştırarak kaynatın. Çorba kaynamaya başladıktan sonra içine kızarmış Knorr Köfte Harçlı köfteleri ilave edip, 10 dakika orta ateşte pişirin, sıcak olarak servis edin.