



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTE ÇORBASI

İsmet Hacıdağlı

Orta yağlı kıyma 200 gr
Kuru soğan 2 Orta Büyüklükte
Pirinç 1 Su Bardağı
Domates salçası 1 Yemek Kaşığı
Karabiber 1 Tatlı Kaşığı
Tuz Yeteri kadar
Çiçek yağı 3 Yemek Kaşığı
Terbiyesi için:
Yumurta 1 adet
Sirke 1-2 damla
Yoğurt 1/2 Su Bardağı

Bir tencereye 2 litre su konur, ince doğranmış kuru soğan, yağ ve domates salçası ilave edilir, kaynatılır. Kıyma, yarım su bardağı pirinç, karabiber, tuz iyice yoğrulur ve küçük fındık büyüklüğünde köfteler yapılır, unlanmış tepsiye konur. Köfteler kaynamakta olan suya atılır, yarım su bardağı pirinç de suya ilave edilir, orta ateşte pişirilir. Terbiyesi: Yumurta, 1- 2 damla sirke, yoğurt iyice karıştırılır, buna köftenin suyundan ilave edilir, ılıştırılır. Tencereye yavaş yavaş ilâve edilir, sıcak ikram edilir.

Not: Arzu eden üzerine bir miktar kekik serpebilir.