



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTE ÇORBASI

Ebru Omurcalı

1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı kimyon
6 su bardağı et suyu
2 adet domates
1 adet havuç
1 adet kabak
1 çay bardağı pirinç
1 adet acı kırmızıbiber
KÖFTE İÇİN:
300 gr. kıyma
1/4 rendelenmiş kabak
1 çay kaşığı kişniş
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kimyon
1/2 çay kaşığı kekik
1 çorba kaşığı taze nane

Tencereye sıvı yağı koyun, soğan, sarımsağı kavurun. Küp doğranmış domatesleri, kabak ve havuçları da ekleyin, kavurmaya devam edin. Yaklaşık 10 dakika kavurduktan sonra, sıcak et suyunu ve hazırladığınız köfteleri ekleyin. Pirinç ve biberi de koyduktan sonra baharatları ekleyin. Pirinçler pişince çorbanız servise hazır.

Not: Haşlanmış fiyonk makama ile çorbanızı süsleyebilirsiniz.