



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTE ÇORBASI

450 gram kıyma
2 adet patates
2 adet havuç
1 soğan
3 çorba kaşığı pirinç
3 çorba kaşığı galeta unu
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber

Derin bir kabın içinde kıymayı, rendelenmiş soğanı, pirinci ve galeta ununu yoğurup küçük köfteler yapın. Bir tencerede yağı eritip üzerine iki su bardağı su ekleyin ve kaynamaya bırakın. Kaynayınca küp doğranmış havucu, patatesi ve köfteleri içine ekleyip 20 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. İstenirse içinde sivri biber de ekleyip daha farklı bir lezzet elde edebilirsiniz. Sıcak olarak servis yapın.