



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ BAYRAM ÇORBASI

300 gr. kıyma
1 adet soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 lt. et suyu
3 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
1 adet limon suyu
1 çorba kaşığı margarin
1 çay kaşığı pulbiber
1 çay kaşığı nane

Öncelikle çorbanın köftelerini hazırlayın. Kıymanın içine rendelenmiş soğan, karabiber ve tuz ilave edip iyice yoğurun. Fındık iriliğinde parçalar koparıp, elinizle yuvarlayarak küçük köfteler hazırlayın. Diğer tarafta tencereye et suyu koyup, kaynamaya başlayınca köfteleri atın. Başka bir kapta yumurta, un, limon suyunu çırpıp, kaynayan köfteleri suya yavaş yavaş ekleyin. 5 dakika daha kaynatın. Servis sırasında üzerine kızdırılmış margarin, pul biber ve nane gezdirin.

