



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ BEYAZ ÇORBA

4 adet pırasa
2 adet patates
2 çorba kaşığı tereyağı
5 su bardağı et suyu
1 su bardağı süt
1 demet maydanoz
Tuz, karabiber
Köftesi için:
200 gr. kıyma
1 çorba kaşığı galeta unu
1 yumurta

Patatesleri haşlayıp ezin. Pırasaları ince kıyıp tereyağında soteleyin. Üzerine et suyu, süt, püre patates, tuz ve karabiber ekleyip yarım saat pişirin. Kıyma, yumurta ve galeta ununu yoğurun, minik köfteler yapıp kızartın. Çorbanın içine koyup servis yapın.