



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ BEYAZ ÇORBA

350 gr kıyma
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
6 su bardağı su
2 çorba kaşığı un

Kıyma karabiber ve tuz yoğrulur, misket kadar köfteler yapılır. Köfteler tereyağında kızartılır. Yağıyla birlikte bir tencereye konur. Başka bir kapta, yumurta, yoğurt, un, az tuz ve su iyice karıştırılır. Köftelerin üzerine dökülür, sürekli karıştırarak bir tık kaynatılır.