



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ ÇORBA

Malzemeler:

200 gram kıyma

1 orta boy soğan

1 dilim ekmek içi

çok az miktarda yumurtanın beyazı

tuz

kara biber

1/2 kaşık un

2 kaşık tereyağı

1 çorba kaşığı nane

Yapılışı:

Kıymayı soğan, ekmek içi, yumurtanın beyazı, kara biber ve tuz ile güzelce yoğurup fındık büyüklüğünde köfteler hazırlayın daha sonra bunları kızartın. Çorbanın suyunun berrak olması için köfteleri kızartmak gerekiyor. Bir tencerede tereyağı ile unu kavurun ve beş su bardağı sıcak su ilave edin on dakika kısık ateşte pişirin. Pütürlenme olursa mikserle karıştırabilirsiniz. 10 dakika sonra köfteleri ilave edin, 10 dakikada köfteler ile pişirip üzerine nane dökerek sıcak servis yapın.



Fotoğraf "murat akbak" tarafından gönderildi. 08.11.2016