



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ ÇORBA

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

100 gram yağsız sığır eti,
50 gram jambon,
1 sosis,
25 gram salam,
1 dilim bayat ekmek,
ekmek dilimini nemlendirecek kadar süt,
1 demet maydanoz,
1 yumurta,
2 litre et suyu,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Zarı çıkarılmış sosisi, sığır etini, jambonu, salamı, sütle nemlendirilmiş ekmek dilimini ve maydanozu birlikte makineye koyup iki defa geçirmek suretiyle kıymalı. Sonra bu kıymayı tuzlayıp biberlemen ve yumurta ile birlikte yoğurmalı. Karışımdan fındık iriliğinde parçalar koparıp ıslak iki avuç arasında yuvarlayarak fındıktan iri köftelikler yapmalı. Et suyunu kaynatmalı. Köftelikleri içine atarak on-onbeş dakika kadar pişirmeli. Sonra çorbayı ateşten indirip sıcak sıcak sofraya götürerek servis yapmalı.
