



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ ÇORBA

<https://multicooker.com>

Kıyma 200 gr
Patates 400 gr
Havuç 100 gr
Soğan 100 gr
Domates salçası 50 gr
Tereyağı 20 gr
Sarımsak 5 gr
Su 1.5 Lt
Tuz (isteğe göre)
Baharatlar

Kıymadan ceviz büyüklüğünde köfteler yapın. Soğan, havucu, patatesi 1,5x2 cm'lik küpler şeklinde kesin, sarımsağı bıçakla doğrayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine bütün malzemeleri koyun, su ve salça dökün, tereyağı, tuz ve baharatları ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu ÇORBA, pişirme süresini 25 dakika olarak ayarlayın. Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin.

