



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ ÇORBA

- 1 çorba kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çorba kaşığı un
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 2 adet domates
- 3 diş sarımsak
- 4 çorba kaşığı şehriye
- 50 gram tereyağı
- Köfte için
- 1 dilim bayat ekmek içi
- 250 gram kıyma

Kıyma ve ıslatılmış ekmeği yoğurun, biraz tuz ve biraz karabiber katın. Küçük yuvarlak köfteler yapıp bir kenara bırakın. Tencereye tereyağını koyun, eriyince unu ekleyin ve dövülmüş sarımsağı katın. Sarımsak biraz pişince soyulmuş, küp küp doğranmış domatesi ekleyin. Birkaç kez çevirin, yeteri kadar su koyun. Su kaynayıncaya unlu tepside sallanarak unlanmış köfteleri ve şehriyeyi ekleyin, köfte pişince nane, tuz ve karabiberi katın. Biraz kaynatın ve ocaktan alın.

