



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ ÇORBA

Malzeme:

7 su bardağı ayran
3 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
4 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı kuru nane
250 gr. köftelik kıyma
1 soğan
1 diş sarımsak
Tuz
Köftelik baharat
Sosu için:
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı kuru nane

Yapılışı: Tereyağında unu kavurun. Yavaş yavaş ayranı, kavurduğunuz una katıp kaynatın. Başka bir kaptaki kıymayı, rendelediğiniz soğanı, tuz ve baharatı karıştırıp yoğurun. Yoğurduğunuz kıymadan fındık büyüklüğünde köfteler yapıp hafifçe una bulayın. Kaynamakta olan çorbaya katın. Çorbayı yanm saat kısık ateşte pişirin. Çorbayı kâselere dökün. Ayrı bir kaptaki sıvı yağın içerisine pul biberi ve kuru naneyi katıp kavurun. Çorbayı kâselere döktükten sonra üzerine sostan kaşıkla gezdirin. Afiyet olsun.
