



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ ÇORBA

Malzeme:

250 gr kıyma
1 küçük soğan
4.5 su bardağı su
3 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 yumurta
tuz
kıyılmış dereotu
1 fincan sıvı yağ

Yapılışı:

Kıymanın içine tuz, biber ve rendelenmiş soğan katarak iyice yoğurun. Elinizi unlayarak fındık büyüklüğünde parçalar koparıp küçük toplar yapın. Bir kap içinde kaynayan suya küçük köfteleri atın pişirin. Bir kapta yoğurtla yumurta sarısını çırpın. Pişmiş çorbanın suyundan alıp karıştırdıktan sonra hepsini çorbaya katın. Üzerine kızdırılmış yağı ilave edip servis yapın.