



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ ÇORBA

4 Kişilik Malzemeler:

1 portakal büyüklüğünde bulgurlu harç

1 su bardağı yeşil mercimek

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı biber salçası

Çay kaşığının ucuyla limon tuzu(nar ekşisi ya da limon suyu da olur)

2-3 yemek kaşığı sıvıyağ

1 tatlı kaşığı nane

Tuz

Pul biber

Hazırlanışı:

Bulgurlu harçtan olabildiğince küçük köfteler elde edin.(mümkünse fındıktan küçük) Mercimeği 3 su bardağı su ile haşlayın, salçayı, tuz ve pul biberi, limon tuzunu ve köfteleri ekleyip 10 dakika daha pişirin. Kıvamını sıcak su ile ayarlayın. Bir tavada sıvıyağı kızdırıp naneyle karıştırın ve çorbaya ekleyin.