



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ ÇORBA

Malzemeler:

- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 soğan
- 1 çay kaşığı kırmızı pulbiber
- 1 kg. domates, kabukları soyulup, kuşbaşı doğranmış
- 5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Köftesi:

- 250 gr. dana kıyması
- 1 dilim ekmek, kabukları çıkartılıp ufalanmış
- 1 yumurta
- 1 küçük diş sarımsak
- Çay kaşığının ucuyla karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

Büyük bir tencerede tereyağını orta ateşte eritin. Kabaca doğradığınız soğanları ekleyerek 3-4 dk. renkleri pembeleşinceye kadar pişirin. Kırmızıbiberi katıp, yarım dk. karıştırarak pişirdikten sonra, suyu ve domatesleri ekleyin. Tuzunu serpip, çobayı tencerenin : ağız açık olarak orta ateşte pişirin. Köfteleri hazırlamak için, köfte r malzemesini orta boy bir kaba koyup iyice yoğurun. Fındık büyüklüğünde köfteler yapıp çorbaya atın. Tencerenin ağızını kapatıp 40 dk. ağır ateşte kaynatın. Mümkünse çorbayı ısıtılmış bir çorba kabında servis yapın.