



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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 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.