



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ ÇORBA

50. gr tereyağı
3 diş sarımsak
2 adet domates
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı haşlanmış nohut
4 çorba kaşığı şehriye
1 Çorba kaşığı kuru nane
tuz
karabiber
Köfte Malzemesi:
250 gr. kıyma
1 dilim bayat ekmek içi

Önce köfte yapılır, kıyma ve ıslatılmış ekmeği yoğurun, az tuz ve az karabiber katın, küçük yuvarlak köfteler yapıp bir kenara bırakın. Tencereye tereyağını koyun, eriyince unu ekleyin, dövülmüş sarımsağı katın. Sarımsak biraz pişince, soyulmuş, küp, küp doğranmış domatesi ekleyin, bir kaç kez çevirin, yeteri kadar su koyun. Su kaynayınca unlu tepside sallanarak unlanmış köfteleri ve şehriyeyi ekleyin, köfte pişince nane, tuz ve karabiberi katın, bir kaç taşım kaynatın, ocaktan alın.