



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ ÇORBA

Malzemeler:

250 gram kıyma
1 adet soğan
6 bardak et suyu
Yarım bardak pirinç
2 adet yumurta sarısı
2 adet yumurta akı
Yarım bardak un
2 küçük boy havuç
1 iri patates
6 kaşık limon suyu
3 çorba kaşığı silme tereyağı
1 tatlı kaşığı tatlı kırmızı toz biber
Karabiber tuz

Hazırlanışı:

Kıymayı rendelenmiş soğan, pirinç, yumurta akı, tuz ve karabiberle birlikte yoğurun. Fındık büyüklüğünde parçalara ayırarak avucunuzun içinde yuvarlayın ve una bulayın. 6 bardak et suyunu kaynatın, havuç ve patatesleri küçük küpler halinde doğrayın. Köfteleri ve sebzeleri kaynayan et suyuna atın. 1 taşım kaynatın, üzerindeki köpüğü alın. Kısık ateşte 25 dakika pişirin. Tuzu ilave edip bir taşım kaynatın. Limon suyu ile 2 yumurta sarısını iyice çirpin, pişen çorbanın suyundan bir kepçe alın. Karıştırarak terbiye edin. Yavaş yavaş çorbanın içine dökerek karıştırın. Biraz daha kaynatın. Ateşten alın. Yağı bir tavada kırmızıbiberle kızartın. Çorbaya boşaltın ve sıcak olarak servis yapın.