



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ ÇORBA

- 200 gr kıyma
- 1 adet kuru soğan
- 1 dilim ekmek içi
- 1 adet yumurtanın beyazı
- Tuz ve karabiber
- ½ yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı Luna margarin
- 1 yemek kaşığı nane

Kıyma, kıyılmış kuru soğan, ekmek içi, yumurta beyazı, karabiber ve tuz güzelce yoğrulur ve fındık büyüklüğünde köfteler hazırlayıp, kızartılır. Bir tencerede Luna margarin ile un kavrulur ve 5 su bardağı su ilave edilerek 10 dakika kısık ateşte pişirilir. Bu süre sonunda köfteler ilave edilir ve 10 dakika daha pişirilir. Üzerine nane dökerek servis edilir.
