



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KÖFTELİ ÇORBA

Malzeme:

100 gr Soyet  
1 çay bardağı Bizim Köftelik Bulgur  
1 çay kaşığı kuru nane  
1 çay kaşığı pul biber  
1 adet yumurta  
1 çay kaşığı Tuz  
1 adet soğan  
1 çay bardağı Bizim Mısırözü Yağı  
1 adet yumurta  
1/2 su bardağı Bizim Mutfak Un  
1 adet limon

Soya kıymasını hazırlarken 1 su bardağı soya kıyması için 1 su bardağı sıcak su ekleyin. 10 dakika bekleyip soya kıymaları şiştikten sonra kalan suyu süzün. Köfte için Soyet, kıyılmış soğan, köftelik bulgur, yumurta, nane, pul biber ve tuzu çuku bir kasede yoğurun. Küçük misket köfteler hazırlayın. Un serpilmiş tepsiye aktarıp arada bir sallayarak unlanmasını sağlayın. Tencerede 5 bardak suyu kaynatın. Tuz ve mısırözü yağını ekleyin. Kaynayan suya unlanmış köfteleri karıştırarak atın. 10 dakika pişirin. Terbiyesi için, un, yumurta ve limon suyunu çırpın. Tencereye karıştırarak yavaş yavaş dökün. Bir taşım kaynatıp biberli yağ eşliğinde sıcak olarak servis yapın.