



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ ÇORBA

280 gr Yoğurt (1 su bardağı)

Nane

Tereyağı

200 gr Kıyma

Tuz

Karabiber

1.5 lt Et Suyu

1 Yemek Kaşığı Domates Salçası

1 Yemek Kaşığı Biber Salçası

1/2 Su Bardağı Aya Çorbası Hamuru

1/2 Su Bardağı Haşlanmış Nohut Konservesi

Kızartmak İçin Sıvı Yağ

Kıymayı tuz ve karabiber ile yoğurun. Nohut büyüklüğünde köfteler hazırlayın. 1 yemek kaşığı sıvı yağda 10 dakika kızartın.

Et suyunu kaynatın. İçine domates ve biber salçası ile nohutu ilave edin.

Aya çorbası hamurunu da koyup 15 dakika pişirin. Köfteleri ekleyin. 5 dakika daha kaynatın.

Yoğurdu iyice karıştırıp çorbaya ilave edin. Tereyağını kızdırın. İçine nane ilave edip çorbanın üstüne dökün ve servis yapın.