KÖFTELİ ÇORBA

500 gr Banvit Kırmızı Dana Kıyma
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı muskat
125 ml zeytinyağı
1250 ml piliç suyu (kaynar)
50 gr pirinç (unlu suyu gidinceye kadar yıkanmış)
1 çorba kaşığı domates salçası
125 ml su (kaynar)
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)
4 dilim ekmek (küçük küp kesilmiş)
1 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
5-6 sap maydanoz (ince kıyılmış)

 Kıyma, yenibahar, muskat, tuz ve karabiberi, köfte hamuru kıvamında oluncaya kadar iyice yoğurun. Tatlı kaşığı ile parçalar alıp, avucunuzda yuvarlayarak küçük köfteler hazırlayın.
 Zeytinyağını ısıtıp, köfteleri katın. Hızlı ateşte ve hafifçe karıştırarak, üzerleri hafif kahverengi oluncaya kadar pişirin. Delikli kepçe ile kağıt havlu üzerine çıkarıp, fazla yağlarını süzün.
 Piliç suyunu kaynama noktasına kadar ısıtın. Hafifçe karıştırarak pirinci ekleyip, ateşi kısın.
 Domates salçasını hafifçe karıştırarak suyu akıtıp, yedirin.
 Pirinçli piliç suyuna, salçalı suyu ve köfteleri ilave edin. Hafifçe karıştırın ve kısık ateşte 20-25 dak. pişirin.
 Ekmekleri fırın tepsisine yayın, üzerine pul kırmızıbiber serpip, önceden ısıtılmış 2000C fırında, altın sarısı renk alıp, kıtır kıtır oluncaya kadar, yaklaşık 10 dak. kızartın.
 Çorbayı kaselere paylaştırın. Üzerlerine maydanoz ve kızarmış ekmek serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55050 • adı:Köfteli Çorba • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:01.05.2024 - 15:50