



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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, yedin.
- ❑ 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 200°C fırında, altın sarısı renk alıp, kırıtır oluncaya kadar, yaklaşık 10 dak. kızartın.
- ❑ Çorbayı kaselere paylaşın. Üzerlerine maydanoz ve kızarmış ekmek serpererek servis yapın.

