KÖFTELİ ÇORBA

Sahrap Soysal

500 gr yağsız kıyma
½ su bardağı taze kişniş
2 paket MAGGİ Kremalı Sebze Çorbası
8 su bardağı sıcak su
1 adet yeşil biber
2 sap taze soğan
1 adet havuç

Havucu ve yeşil biberi yıkayıp küp küp doğrayın. Taze soğanı ince ince dilimleyin.
Bir kasede kıymayı, ince kıyılmış kişnişi (maydanoz da kullanabilirsiniz) yoğurun. Kıymadan cevizden biraz küçük parçalar koparıp top top köfteler hazırlayın.
Bir tencereye sıcak suyu ve MAGGİ Kremalı sebze çorbalarını koyup iyice karıştırın. Çorba kaynadığında içerisine hazırladığınız köfteleri, doğradığınız havuç, biber ve taze soğanları koyun. Köfteler ve sebzeler pişene kadar orta ateşte 10 dakika pişirin.
Havucu ve yeşil biberi yıkayıp küp küp doğrayın. Taze soğanı ince ince dilimleyin.
Bir kasede kıymayı, ince kıyılmış kişnişi (maydanoz da kullanabilirsiniz) yoğurun. Kıymadan cevizden biraz küçük parçalar koparıp top top köfteler hazırlayın.
Bir tencereye sıcak suyu ve MAGGİ Kremalı sebze çorbalarını koyup iyice karıştırın. Çorba kaynadığında içerisine hazırladığınız köfteleri, doğradığınız havuç, biber ve taze soğanları koyun. Köfteler ve sebzeler pişene kadar orta ateşte 10 dakika pişirin.
Havucu ve yeşil biberi yıkayıp küp küp doğrayın. Taze soğanı ince ince dilimleyin.
Bir kasede kıymayı, ince kıyılmış kişnişi (maydanoz da kullanabilirsiniz) yoğurun. Kıymadan cevizden biraz küçük parçalar koparıp top top köfteler hazırlayın.
Bir tencereye sıcak suyu ve MAGGİ Kremalı sebze çorbalarını koyup iyice karıştırın. Çorba kaynadığında içerisine hazırladığınız köfteleri, doğradığınız havuç, biber ve taze soğanları koyun. Köfteler ve sebzeler pişene kadar orta ateşte 10 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:62001 • adı:Köfteli Çorba • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:17.05.2024 - 04:40