



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ ÇORBA

250 gr. kıyma
Tuz, karabiber, kuru nane, köfte baharı
3 adet domates
2 çorba kaşığı margarin
8 su bardağı sıcak su
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı tel şehriye

Kıymayı tuz, nane, karabiber ve köfte baharıyla yoğurun ve küçük köfteler hazırlayın. Domatesleri küp doğrayın. Üzerine margarin ve tuz koyup beş dakika pişirin. Sıcak suyu ilave edin. Suyu açılmış salçayı ekleyin. Kaynamaya başlayınca köfteleri atıp beş dakika pişirin. Şehriyeyi de ilave edip 15 dakika daha pişirin.