KÖFTELİ ÇORBA

150 gram kıyma
1 çay bardağı pirinç
1 adet havuç
1 adet patates
4 dal maydanoz
1 adet limon suyu
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
5 su bardağı su
Tuz, karabiber, nane

Derin bir kabın içine kıymayı, pirinci, tuz ve karabiberi koyup yoğurun ve küçük köfteler yapın. Bu köfteleri una bulayın. Bir tencereye tereyağını koyup üzerine unu ekleyin ve kavurun. Küp doğranmış patatesi ve havucu da üzerine ekleyip kavurmaya devam edin. Bu karışımın üzerine su koyup kaynatın.Hazırladığınız köfteleri de ekleyip pirinçler pişinceye kadar yaklaşık 10 dakika pişirin. Servis yaparken içine limon suyu, çok ince kıyılmışmaydanoz ve nane karıştırın. Sıcak olarak sofraya getirin.

© lezzetler.com tarif no:71334 • adı:Köfteli Çorba • gönderen:beyzam nur • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:00