



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KÖFTELİ EKMEK ÇORBASI

500 gram kıyma
1 çay bardağı kırmızı mercimek
1 havuç
1 kırmızıbiber
1 soğan
2 patates
1 çorba kaşığı tereyağı
Tavuk suyu
Tuz, su
Minik çanak ekmekler
Üzeri için:
Nane, pul biber
Kimyon

Kıymanın içine tuz ekleyin una bulayıp köfte şekli verin. Tencerede tereyağını eritip köfteleri kızartın. Piyaz doğranmış soğanları, patatesleri ve havucu tencereye alın. Kırmızıbiberi ince doğrayarak tenceredeki malzemeye ekleyin. Tüm sebzeleri 4 dakika kavurun. Üzerine yıkanmış mercimeği koyup bir iki kez çevirdikten sonra tavuk suyunu ekleyin. Malzemelerin üzerini 3 parmak aşacak şekilde sıcak su ekleyip iyice yumuşayınca kadar pişmeye bırakın. Çorbayı servis ederken ekmek içlerini oyup içinde sunun farklı bir sunum olacaktır. Üzerine kimyon, nane, pul biber dökerek servis edin.