



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ EZOGELİN ÇORBASI

Malzeme:

1 p Bizim Mutfak Ezogelin Çorbası

7 su bardağı su

3 çorba kaşığı Bizim Mutfak Tel Şehriye

Üzeri için :

2 dal maydanoz

2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

Köfte için :

100 gram kıyma

2 çorba kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı

1 tatlı kaşığı salça

Tuz

Karabiber

Köfteleri hazırlamak için kıymayı bir kaba alıp, üzerine tuz ve karabiber ilave edin. İyice yoğurup minik köfteler hazırlayın. Ayçiçek yağın bir tavaya alıp üzerine köfte ve salçayı ilave edin. Birkaç dakika pişirip ocaktan alın. Suyu bir tencereye alıp üzerine Bizim Mutfak Ezogelin Çorbası'nı ilave edin. Kaynayana kadar karıştırarak pişirin. Daha sonra köfte ve şehriyeyi çorbanın üzerine ekleyin. 10 dakika pişirip ocaktan alın. Kiyılmış maydanoz ve rendelenmiş kaşar peyniri serpererek servis yapın.
