



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ KARALAHANA ÇORBASI

Malzeme:

100 gram dana kıyma
2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Teremyağ
yarım çay bardağı Bizim Mutfak Köftelik Bulgur
Tuz, karabiber, kimyon
1 adet soğan
Yarım demet karalahana
1 çay bardağı haşlanmış soya fasulyesi
8 su bardağı su
1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
2 çorba kaşığı yoğurt
1 adet yumurtanın sarısı

Bir kabın içine kıyma, bulgur, tuz, karabiber ve kimyonu alıp yoğurun. Küçük misket köfteler yapın ve una bulayın. Karalahanaları şerit şeklinde kesin. Soğanı ince ince doğrayıp karalahana ile birlikte bir tavada tereyağıyla kavurun. Suyu ve haşlanmış soya fasulyesini ekleyin. Köfteleri de ilave edin. Yoğurt, un ve yumurta sarısını bir kasede çırpın ve çorbaya ekleyin. Tuz ve karabiber ilave ettikten sonra servis yapın.