



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ KÖY ÇORBASI

1 fincan mısır
1 fincan bezelye
1 Su bardağı un
1 Çorba kaşığı margarin
1 Çorba kaşığı yoğurt
50 gr. köfte
1 yumurta
tuz, biber, nane
1 litre su

Un yoğurt ve margarin, bir kaptan çırpılır, diğertarafından 4 bardak su kaynatılır, tavay 1 kaşık margarin konur sırasıyla; köfte, mısır, ve bezelye kızartılır, kızaranakaynar suya atılır, en son olarak da unlu karışım eklenir ve çorba kaynatılır.

[ML® Köfteli Köy Çorbası için tıklayın](#)