KÖFTELİ KÖY ÇORBASI

1 Su bardağı tarhana
1 Su bardağı nohut
3 Adet dolma biberi
4 Adet taze soğan
1 Adet olgun domates
Yarım çorba kaşığı salça
7 Çorba kaşığı ayçiçek yağı
1,5 Tatlı kaşığı tuz
2,5 Su bardağı su
7 Su bardağı etsuyu
Köftesi İçin;
200 gr. yağsız dana kıyması
Yarım adet küçük kuru soğan
1 Dilim bayat ekmek içi
Yarım tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber

İlk işlem olarak tarhana, 2,5 su bardağı soğuk suya ıslatılır.
Daha sonra köfte hazırlanır. Rende soğan yoğurma kabına alınır, üzerine bayat ekmek içi eklenir, ekmek hamur halinin alana kadar karıştırılır.
Üzerine kıyma, tuz, karabiber eklenir, 3-4 dakika yoğrulur, fındık büyüklüğünde köfteler yuvarlanır.
Köfteler, içinde bir miktar un olan küçük bir tepsiye konur, tepsi sallanarak köfteler unlanır.
Tencereye ayçiçeği yağı konur, üzerine ince kıyılmış taze soğanın beyaz kısmı eklenir, biraz kavrulunca ince kıyılmış dolma biberi katılır.
Dolma biberinin rengi değişince salça, rende domates ve suda bekleyen tarhana suyu ile birlikte ilave edilir, en son etsuyu ve tuz katılır.
Çorba sürekli karıştırılır, ısınmaya başlayınca haşlanmış nohut ve taze soğanın ince kıyılmış yeşil kısmı atılır.
Çorba kaynama noktasına gelince köfteler katılır, ocak kısık ayara getirilir, köfteler zedelenmeyecek şekilde ara sıra karıştırılarak 15-20 dakika pişirilir.
Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Köfteli köy çorbasına arzuya göre 2 diş ince kıyılmış sarımsak eklenebilir.

Mütevazı Lezzetler Çorbalar kitabı sayfa 89' dan alınmıştır. Sevgiler