



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ KREMALİ DOMATES ÇORBASI

1 paket Knorr Kremalı Domates Çorbası

5 su bardağı soğuk su

1 su bardağı süt

Köfte için;

150 gr az yağlı dana kıyma

1 diş dövülmüş sarımsak

Yarım çay kaşığı tuz, karabiber, kimyon

3 yemek kaşığı sıvıyağ

Köfteyi hazırlamak için;

Kıyma, dövülmüş sarımsak, tuz, karabiber ve kimyonu derin bir kaba koyun. Malzemeleri iyice yoğurup fındık büyüklüğünde parçalar koparın. Kopardığınız parçaları avuçlarınız arasında yuvarlayıp bir tepsiye yan yana koyun. Köfteleri buzdolabında bir saat kadar bekletin.

Diğer taraftan, hazır çorbayı orta boy bir tencereye koyun. Üzerine su ve sütü aktarıp orta ısı ateşte, sürekli karıştırarak kaynayıncaya kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısıp 5 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın. Sıvıyağı geniş bir teflon tavada kızdırın. Köfteleri kızgın yağda, tavayı sallayarak 5 dakika kadar kızartın. Ocağın altını kısıp köfteleri 2-3 dakika daha pişirdikten sonra çorbanın içine ilave edin. Sıcak sıcak servise sunun. İsterseniz çorbaya kuru nane de ekleyebilirsiniz.