



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ MAHLUTA ÇORBASI

Gerekli malzeme:

Köfte için:

500 gram kıyma

Yarım paket Knorr Köfte harcı

1.5 çay bardağı su

Bulamak için:

1 çay bardağı un

Kızartmak için:

1 su bardağı sıvıyağ

1 paket Knorr Mahluta Çorbası

1 litre su

1 yemek kaşığı nane

Knorr Köfte Harcı, kıyma ve suyu bir kaseye alıp yoğurun. Köfteden misket büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Unu yayvan bir tabağa alıp köfteleri una bulayın. Sıvıyağı bir tavada kızdırın. Köfteleri ilave edip kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp yağını çektin.

Knorr Mahluta Çorbası ve suyu bir tencereye alıp iyice karıştırıp kaynatın. Çorba kaynamaya başladıktan sonra köfteleri ilave edip orta ateşte 10 dakika pişirin. Kaselere paylaştırıp üzerlerine nane serpin. Sıcak olarak servis yapın.