



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ MERCİMEK ÇORBASI (KOCAELİ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Çorbası için;
1 baş soğan
3 diş sarımsak
1 çay kaşığı safran
2 su bardağı sarı mercimek
6 su bardağı tavuk suyu veya et suyu
Pul biber
Tuz
Karabiber
Kereviz sapı
Maydanoz
Kekik
Köftesi için;
1 kilo köftelik kıyma
1 su bardağı badem
1 çay bardağı süt
4 dilim ekmek
2 kaşık kuş üzümü
2 diş sarımsak
Bir tutam maydanoz
1 yumurta
Pulbiber
Tuz
Kişniş
Karabiber
Sunumu için;
3 kaşık yoğurt
1 tatlı kaşığı bal
Limon suyu
Nane

Çorba malzemesinden çorba hazırlanıyor, kaynatılıyor.

Köfte malzemesinden minik yuvarlak köfteler hazırlanıyor, tavada pişiriliyor.

Pişen köfteler çorbaya ekleniyor.

Yoğurt bal, limon suyu ve nane ile hazırlanan sos üzerine gezdirilerek servis ediliyor.



© lezzetler.com tarif no:105643 • adı:Köfteli Mercimek Çorbası (Kocaeli) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:10.05.2025 - 01:54