



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## KÖFTELİ MEYANELİ ÇORBA

6 kişilik  
2 kahve fincanı un  
6 su bardağı etsuyu  
4 çorba kaşığı margarin  
1 çorba kaşığı sirke  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 yumurta sarısı  
2 diş sarımsak  
Tuz  
Karabiber  
Pulbiber  
Köfte için:  
300 gram yağsız kıyma  
1 küçük soğan  
2 çorba kaşığı un  
Tuz  
Karabiber

Kıymayı, tuzu, rendelenmiş soğanı, karabiber ve unu iyice karıştırarak fındık büyüklüğünde köfteler yapın. Yağda kızartın. Bir kenarda bekletin. Unu yağda sürekli karıştırarak pembeleştirin. Tuz ve karabiber ekleyin. Sıcak etsuyunu meyaneye yedirin. Köfteleri çorbaya katın ve kısık ateşte kaynatın. Yumurta sarısı, sirke ve dövülmüş sarımsağı karıştırın. Çorbaya azar azar yedirin. Üzerine kızdırılmış tereyağı ile pulbiberi gezdirip, servis yapın.

[ML® Meyaneli Köfte için tıklayın](#)