



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖFTELİ NOHUTLU ÇORBA

Hanife Beğenilmiş

150 Gr. Kıyma  
1 Tatlı Kaşığı Kırık Pirinç  
4 Çorba Kaşığı Un  
1/2 Çorba Kaşığı Nohut  
1 Su Bardağı Yoğurt  
2 Çay Kaşığı Tuz  
2 Çay Kaşığı Karabiber  
3 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ

Nohudu akşamdan ıslatalım, ertesi sabah da iyice yumuşayana kadar haşlayalım. Kıymayı, pirinci, tuzu, karabiberi ve 1 kaşık unu bir kaba alalım, yoğuralım. Fındık büyüklüğünde köfteler yapalım. Bir tepsiye 3 kaşık un dökelim, köftelerimizi tepsiye alalım. Tepsiyi hafifçe sallayarak tüm köftelerin una bulanmasını sağlayalım. Bir tencere alalım, yarısına kadar su koyalım ve kaynatalım. Minik köfteleri ve haşlanmış nohudu kaynayan suya atalım. Köfteler piştikten sonra sıvıyağ ile karıştırdığımız yoğurdu katalım. Bir taşım daha kaynatıp ocağın altını kapatalım.