



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ PATATES ÇORBASI

5 su bardağı su
300 gram kıyma
1 çay bardağı pirinç
1 adet soğan
3 adet patates
1 tatlı kaşığı kekik
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı un

Patatesleri küp şeklinde doğrayın. Tencerede un, tereyağı ve suyu karıştırın ve ocak üzerinde alın. Küp şeklinde doğradığınız patatesleri de içine ekleyip kaynamaya bırakın. Bir kâbın içinde köftesi için kıyma, rendelenmiş soğan, pirinç ve baharatları karıştırın. Top top yapın, tencerede kaynayan çorbanın içine ekleyin. Köftelerin içindeki pirinçleri pişinceye kadar pişirin. Üzeri için, fıstıkları tereyağı ve kırmızıbiberle 3 dakika pişirin. Çorbanın içine ilave edin ve sıcak olarak ikram edin.

