



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ PIRASA ÇORBASI

150 Gr Kıyma
1 Adet Kuru Soğan
2 Adet Pırasa
2 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
3 Çorba Kaşığı Buğday Unu
Karabiber
Su
Tuz

Pırasaları ayıklayıp yıkadıktan sonra boyuna ortadan ikiye bölüp tahta üzerinde ince olarak doğruyoruz. Çorbayı pişireceğimiz tencereye sıvı yağla tereyağını alıp erittikten sonra pırasaları ekleyip 3-4 dk. kavuruyoruz. Üzerine unu ilave edip 2-3 dk. daha kavuruyoruz. Kıvamının iyi açılabilmesi için önce soğuk su, daha sonra sıcak su ilave edip karıştırarak kıvamını ayarlıyoruz. Çorbamız kısık ateşte yavaş yavaş kaynarken köftelerini yapalım. Köfte için kıymanın üzerine küçük bir soğan rendeleyip, tuzunu karabiberini ilave edip yoğuruyoruz. İsteyenler kimyon da ekleyebilir. Köfte harcından olabildiğince minik, nohut tanesi gibi köfteler yuvarlayıp bir tabağa alıyoruz. Üzerine hafifçe un serpiştirip tabağı sallayarak köftelerin her tarafını unlamış oluyoruz. Daha sonra az yağda, teflon tavada kızartıp kaynamakta olan çorbamızın üzerine döküyoruz. Köftelerle birlikte bir taşım kaynatıp, tuzunu ayarlayıp servis ediyoruz. Maydanozların yeşil rengini korumak için servis sırasında üzerine ince doğranmış bir şekilde serpiştiriyoruz.