



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ PIRASA ÇORBASI

2 Adet Pırasa
3 çorba kaşığı Söke Un
1 çorba kaşığı Sıvıyağ
Yeteri Kadar Su
Köftesi İçin:
150 Gr Kıyma
1 Adet Küçük Soğan
Yeteri Kadar Tuz ve Karabiber
Üzeri İçin:
1 çorba kaşığı Tereyağı
1 Tutam Maydanoz

Sıvıyağımızı tencereye koyuyoruz. Pırasaları ince ince doğruyoruz ve tencereye atıp kavuruyoruz. Pırasalar yumuşayınca unu koyup kavurmaya devam ediyoruz. Önce soğuk su üzerine sıcak su ekleyip karıştırıyoruz. Köftesini hazırlamak için; bir kabın içinde kıymayı, doğranmış soğanı tuzu ve karabiberi yoğuruyoruz. Unladığımız tabağa, köftemizi küçük küçük yuvarlıyoruz. Daha sonra az yağda kızartıyoruz. Kızarttığımız köfteleri de çorbanın içine koyup karıştırıyoruz. İsteğe göre içine terayağı eritip dökebilirsiniz.