



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ PIRASA ÇORBASI

2 adet pırasa
1 orba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 orba kaşığı salça
2 orba kaşığı un
8 su bardaęı su
Köftesi için:
250 gr kıyma
1 dilim bayat ekmek
1 diř sarımsak
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı tuz

Pırasa önce 2 parmak eninde doğranır. Sonra boyuna 4 parçaya kesilir. Tencereye yaę konur, pırasa atılır. Gevšemeye başlayınca salça ve un ilave edilir. Su bırakılır, kaynamaya terk edilir. Bu arada köfte malzemesi yoğrulur ve misket gibi köfteler yapılır. Kaynayan suya tuz ve köfteler atılır. Bir taşım kaynatılır. Sıcak servis yapılır.