



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ PIRASA ÇORBASI

Yarım kg pırasanın beyaz kısımları

1 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı margarin

Tuz, karabiber

5 su bardağı et suyu

Köftesi için:

300 gram kıyma

2 dilim bayat ekmek içi

Yarım demet maydanoz

Tuz

Karabiber

Kızartmak için:

Sıvıyağ

Üzerine:

2 çay kaşığı pulbiber

1 çorba kaşığı margarin

Kıymayı bir kaba alıp üzerine ıslatılıp sıkılmış ekmek içi, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ilave edip yoğurun. Hazırladığınız harçtan yuvarlak küçük köfteler hazırlayın. Sıvıyağda kızartın ve kenara alın. Diğer taraftan pırasaları ince halka şeklinde doğrayın. Margarini bir tencerede eritip pırasayı kavurun. Üzerine un ekleyip, kokusu gidene dek karıştırarak kavurmaya devam edin. Et suyu, tuz ve karabiber ekleyin. Kaynamaya başladıktan 10 dakika sonra tencereye köfteri ilave edin. 15 dakika daha pişirip ocaktan alın. Pulbiberi margarinde yaktıktan sonra çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın.