



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖFTELİ PIRASA ÇORBASI (ZONGULDAK)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Köftesi için:

120 gr dana kıyma

20 gr ince kıyılmış kuru soğan

15 gr ince kıyılmış maydanoz

Tuz

1 lt ılık su

750 gr pırasa

100 gr küp doğranmış patates

100 gr mısır unu

80 gr havuç

50 gr kuru soğan

40 gr tereyağı

5 gr kırmızı pul biber

Tuz

Kıyma, soğan maydanoz ve tuzu yoğurup küçük misketler haline getirip bir kenara koyunuz.

Tüm sebzeleri yemeklik küp şeklinde doğrayınız.

Bir tencerede sırasıyla soğanı, pırasayı, havucu ve patatesi tereyağı ile kavurun.

Üzerine suyu ekleyin. Kaynamaya başlayınca köfteleri yavaşça ekleyin ve orta hararete 10 dk pişirin.

Soğuk su ile mısır ununu sulandırın ve hızlıca karıştırarak tencereye ekleyin.

Tuzunu ekleyin. 10 dk. daha pişirin ve üzerine pul biber serpiştirerek servis edin.

Not: Mısır unu ekledikten sonra koyu olursa biraz daha su ekleyebilirsiniz.

