



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖFTELİ PİRİNÇ ÇORBASI

200 gram kıyma  
1 tatlı kaşığı un  
Tuz  
Karabiber  
1 çay bardağı pirinç  
1 küçük kuru soğan  
1 dolu yemek kaşığı salça  
3 yemek kaşığı sıvı yağ  
Üzeri için:  
Maydanoz  
Kuru nane

Kıyma, un, tuz ve karabiber beraberce yoğurulur, fındık büyüklüğünde köfteler yuvarlanarak unlu bir zemine bırakılır.

Bir tencereye biraz yağ konur, ince kıyılmış soğan kavrulur üzerine salça eklenir.

Üzerine yeteri kadar sıcak su konarak önce köfteler daha sonra da yıkanmış pirinç eklenir.

Pişince ocaktan alınır.

Üzerine kıyılmış maydanoz ve kuru nane serpererek servis edilir.

