



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ PİRİNÇ ÇORBASI

Malzemesi

250 gr kıyma

Tuz

Karabiber

Kırmızıbiber

3 çorba kaşığı tereyağı

2 adet domatesin suyu, ya da 2 çorba kaşığı salça

8 su bardağı et suyu

1 su bardağı pirinç

1/2 demet maydanoz

Kıymayı, ellerinizi hafifçe ıslattıktan sonra, tuz, karabiber ve kırmızı biberle yoğurun, sonra nohut büyüklüğünde parçalara ayırarak yuvarlayın ve üzerine un serpilmiş bir tepsiye dizin.

Bir tencereye tereyağını koyup eritin ve köfteleri atarak kızartın. Köfteler kurumadan sulandırılmış salça, ya da domates suyu ve et suyunu ilave ederek, tuzunu atın ve kaynamaya bırakın.

Ayıklanmış ve yıkanmış pirinci tencerenin içine atın. Pirinç pişince çorbanız hazırdır. Dilerseniz, üzerine ince kıyılmış maydanoz serpebilirsiniz.