



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ SEBZE ÇORBASI

- 1 adet orta boy havuç
- 1 adet patates
- 1 adet domates
- Yarım demet maydanoz
- 150 gr. kıyma
- 1 çorba kaşığı galeta unu
- 1 domates salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- Yarım limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 4 su bardağı sıcak su
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Bir tencereye patatesi, havucu ve domatesi rendeledikten sonra ince kıyılmış maydanozları, salçayı ve bir yemek kaşığı yağı, tuzu, karabiberi ilave edip kısık ateşte hafifçe kavurunuz. Birkaç dakika kısık ateşte kavurduğunuz bu karışımın üzerine sıcak suyu ilave edip 15 dk. pişmeye bırakınız. Diğer tarafta ise galeta unu, bir miktar tuz ve kıymayı yoğurup nohut büyüklüğünde köfteler hazırlayınız. Tavaya kalan miktardaki yağı koyup, köfteleri de içene atıp kızartınız.. Kızarmış köfteleri tenceredeki kaynayan karışımın içine atıp, 10 dk. birlikte kaynatınız. Limon suyunu da ilave ettikten sonra çorbanız servise hazırdır.

