



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ SEBZE ÇORBASI

<https://www.posta.com.tr>

1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı kimyon
6 su bardağı et suyu
2 adet domates
1 adet havuç
1 adet kabak
1 çay bardağı piring
2-3 yaprak adaçayı
Yarım demet dereotu
Köfte:
300 gr. kıyma
1 adet kuru soğan küçük boy
1 çay bardağı galeta unu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kimyon
Yarım çay kaşığı kekik
1 çorba kaşığı taze nane

Köfte için, soğanı rendeleyip kıyma, baharatlar ve galeta unuyla beraber iyice yoğurun. Minik parçalar kopartarak, yuvarlayın.

Tencerede sıvı yağda soğan ve sarımsağı kavurun. Küp doğranmış domatesleri, kabak ve havuçları da ekleyip kavurmaya devam edin. Yaklaşık 10 dakika kavurduktan sonra, sıcak et suyunu ve hazırladığınız köfteleri ekleyin. Piring ve biberi de koyduktan sonra baharatları ekleyin. Piringler pişince çorbanızı servis yapın.

