KÖFTELİ SEBZELİ BEYAZ ÇORBA

4 adet pırasa
2 adet patates
2 çorba kaşığı tereyağı
5 su bardağı et suyu
1 su bardağı süt
1 demet maydanoz
Tuz
Karabiber
Köftesi için:
200 gram kıyma
1 çorba kaşığı galeta unu
1 yumurta

Patatesleri yıkayıp tuzlu suda kabuklarıyla birlikte haşlayın. Soğuduktan sonra kabuklarını soyup püre haline getirin ve kenara alın. Diğer taraftan 2 çorba kaşığı tereyağını bir tencereye alıp ince kıyılmış pırasaları sote edin. Üzerine et suyu, süt, püre patates, tuz ve karabiber ekleyip yarım saat pişirin. Köfteyi hazırlamak için kıyma yumurta ve galeta ununu iyice yoğurup minik köfteler yapın ve az yağla tavada kızartın, çorbanın üzerine koyun. İstenirse kıyılmış maydanozu karıştırın. Birkaç dakika kaynatıp ocaktan alın. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:69711 • adı:Köfteli Sebzeli Beyaz Çorba • gönderen:satı • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:49