



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖFTELİ ŞEHİRİYE ÇORBASI

350 g yağsız dana kıyması  
1 yumurta + 1 yumurtanın akı (birlikte çırpılmış)  
1 1/2 çorba kaşığı taze adaçayı (ya da 2 tatlı kaşığı kurutulmuş adaçayı)  
2 çorba kaşığı Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesi  
2 francala dilimi (bir gün bayatlatıldıktan sonra, ufalanmış)  
1 olgun domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlendikten sonra, doğranmış)  
2 soğan (yaklaşık 200 g, ince doğranmış)  
5 diş sarımsak (ince kıyılmış)  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)  
4 su bardağı tuzsuz et suyu  
2 havuç (kazınıp, ince dilimlenmiş)  
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı  
125 g tel şehriye  
taze adaçayı yaprakları (isteğe bağlı; süsleme için)

Bir tencereye dana kıyması, çırpılmış yumurta, adaçayının 1 çorba kaşığı, ufalanmış ekmekler, domatesler, soğanlar, sarımsak, tuzun yarısı, Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesi ve karabiberin yarısını koyup, karıştırın. Tencerenin üstünü plastikfilmle örtüp, buzdolabına kaldırarak, 30 dakika soğutun. Tencereyi buzdolabından alıp, karışımdan her biri 2,5 cm çapında 18 yuvarlak köfte yaparak, bir kenara bırakın. Et suyunu büyük bir tencereye koyup, kalan 1/2 çorba kaşığı adaçayı, havuç dilimleri, kalan tuz ve kalan karabiberi ekledikten sonra, tencereyi orta ateşe oturtturarak, karışımı yaklaşık 10 dakika kaynatın. Bu arada ayçiçek yağın yapışmayan bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtturarak, yağı ısıtın. Isınınca yuvarlak köfteleri tavaya yan yana yerleştirip (birbirlerine değme-melidirler), bir yüzleri iyice kahverengileşinceye kadar (3 - 5 dakika) pişirin. Sonra sık sık çevirerek, her yanları kahverengileşinceye kadar (yaklaşık 5 - 7 dakika) pişirmeyi sürdürün. Tavayı ateşten alıp, delikli spatulayla köfteleri et suyunun kaynadığı tencereye aktarın. Şehriyeleri katıp, yumuşayınca (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar (yaklaşık 4 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, çorbayı 6 çorba tabağına bölüştürerek, adaçayı yapraklarıyla süsledikten (isteğe bağlı) sonra, servis yapın.