



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ SPAGETTİ ÇORBASI

5 su bardağı su
yarım paket spaghetti
250 gram kıyma
2 yemek kaşığı pirinç
3 yemek kaşığı margarin
1 adet soğan
4 yemek kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı pul biber
2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Soğanı blenderde iyice doğrayın. Bir kaptaki soğan, kıyma, pirinç, 1 kaşık tuz ve karabiberi yoğurun. Minik köfteler yapın. Kaynamış suya atarak pişirin. Pişmesini tamamlamak üzereyken spaghettiyi de ilave ederek pişirin, kalan tuz, nane ve karabiber ile tatlandırın. Servis edilirken tabağa önce iyice çırpılmış 1 yemek kaşığı yoğurdu sonra çorbayı koyup karıştırın ve margarini eritip üzerine gezdirerek servis edin.