



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ TARHANA ÇORBASI

200 gr. kıyma
4 yemek kaşığı tarhana
4 bardak su
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı pul biber, karabiber, tuz.

4 kaşık tarhanayı 4 bardak su ile karıştırın. 10 dakika bekletin. Köftelik yağsız kıymaya bir tutam tuz, karabiber ve rendelenmiş kuru soğan ekleyin. Tüm malzemeyi yoğurup, köfte haline getirin. Elinizi suya batırarak nohuttan daha büyük köfteler yapın. Yağsız teflon tavada köfteleri pişirip bekletin. Suyun içinde bekleyen tarhanayı karıştırarak kaynatmaya başlayın. Köfteleri ekleyip, 5 dakika daha kaynattıktan sonra ateşten alın. Nane ve pul biberi yağda kızdırıp, çorbanın üstüne döktükten sonra servis yapabilirsiniz.

