



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ TARHANA ÇORBASI

2 çorba kaşığı ev tarhanası
2 çorba kaşığı kıyma
1 adet soğan
Tuz
Karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı
Nane
Kırmızıbiber
1 çorba kaşığı domates püresi
4 su bardağı su

Tarhanayı 2 saat önceden biraz su ile ıslatın. Tencereye 1 kaşık yağ koyun, kızınca domates püresini koyarak 1-2 dakika soteleyin. 4 su bardağı suyu koyun, kaynayınca ıslatılmış tarhanayı devamlı karıştırarak ilave edin. Kısık ateşte 15 dakika pişirin. Diğer tarafta bir kaptaki kıyma, soğan rendesi, tuz, karabiberi yoğurun. Fındık büyüklüğünde köfteleri yapın. Kalan bir kaşık tereyağını tavada kızdırın. Köfteleri koyup, tavayı sallayarak kızartın. Tenceredeki çorbanın üzerine köfteleri ilave edin. Kırmızıbiber, nane ile süsleyerek servis yapın.