



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ TARHANA ÇORBASI

- 1 Paket Bizim Mutfak Tarhana Çorbası
- 1 Çorba Kaşığı Teremyağ
- 100 gr kıyma
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1/2 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı kimyon
- 5 Su Bardağı su
- 3 Adet taze soğan
- 1 Adet domates

Tencerede Teremyağı eritin. Üzerine doğranmış taze soğanları ilave edin ve soteleyin. Soyulmuş ve doğranmış domatesleri de ilave edip sotelemeye devam edin. Kıyma ile baharatları yoğurup misket şeklinde köfteler yapın. Hazırlamış olduğunuz köfteleri soteleyin. Üzerine 4 su bardağı su ilave edin. 5 dakika kaynatın. Ayrı bir kaptaki Tarhana çorbasını 1 bardak su ile karıştırıp tencereye karıştırarak ilave edin. Kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika kısık ateşte pişirin.