



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
250 gr kıyma
1 adet soğan
1 yemek kaşığı Galeta unu
1 adet yumurta
biraz Maydanoz (ince doğranmış)
2 çay kaşığı Tuz
2 diş Sarımsak (dövülmüş)
1 tatlı kaşığı kırmızı acı biber

Bizim mutfak tarhana çorbası tarinine göre pişirilir. içine pişerken 2 diş sarımsak dövölüp yada küçük küçük doğranıp koyulur.bir yandan da kıyma,soğan,yumurta,galeta unu ve bir miktar tuz yoğrulup fındık büyüklüğünde köfteler yapılır ve bu köfteler hafif kızartılır.kızarttığımız köfteler tarhana çorbasına katılıp bi taşım daha kaynatılır.tereyağı bir tavada eritilip içine kırmızı pul biber dökölüp karıştırılır ve bu karışım serviste çorbamızın üzerine dökölür.