



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ TARHANA ÇORBASI

Köftesi için:

200 gram kıyma

3 çorba kaşığı su

1 adet soğan

Tuz

Karabiber

Kızartmak için sıvı yağ

5 çorba kaşığı tarhana

4 su bardağı soğuk su

2 diş sarımsak

1 çorba kaşığı salça

1 çorba kaşığı tereyağı

Kıyma, rendelenmiş soğan, az su, tuz ve karabiberi bir kâbın içinde iyice yoğurupminik köfteler yapın. Bu köfteleri az yağda kızartıp sıcak bekletin. Tencerede tereyağı, salça ve ezilmiş sarımsağı 2 dakika kavurun. Üzerine tarhana ve soğuk su katıp koyulaşana dek karıştırın. Pişen köfteleri çorbaya katıp sıcak sıcak için.