



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖFTELİ UN ÇORBASI

Elif Korkmazel

2 orba kaşığı tereyağı  
3 orba kaşığı tepeleme un  
5 su bardağı soğuk su  
1 ay bardağı soğuk süt  
Tuz  
Karabiber  
Nane  
Köfte için:  
200 gr. kıyma  
1 adet soğan  
2 dal maydanoz  
Tuz  
Karabiber

Soğanı rendeleyin, üzerine köfte için verilen tüm malzemeyi ekleyerek yoğurun. Harçtan fındık büyüklüğünde minik köfteler hazırlayın ve sıvı yağda kızartın. Tereyağını eritip unu rengi dönene kadar kavurun. Üzerine su ve süt ekleyin.

Ocaktayken çırpma teliyle çırparak koyulaşana kadar pişirin. Tuz ve karabiber ekleyip ocaktan alın. Servis tabaklarına çorba koyun, üzerine köfteleri ekleyin.