



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ UN ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Tuz

Karabiber

5 Su Bardağı soğuk su

1 Adet Küçük Boy soğan

Kızartmak için sıvıyağ

3 Çorba Kaşığı tepeleme un

200 gr kıyma

1 Çay Kaşığı soğuk süt

2 Dal ince kıyılmış maydanoz

Köfteleri hazırlamak için,soğanı rendeleyip bir kaba alın.üzerine kalan malzemeyi ekleyip iyice yoğurun harçtan ufak parçalar koparıp minik köfteler hazırlayın. Köfteleri kızartıp kenara alın diğer taraftan sana margarini bir tencereye alıp unu rengi dönene kadar kavurun üzerine su ve süt ekleyip topaklanmasını önlemek için ocaktayken bir çırpma teli ile çırparak koyulaşana kadar pişirin tuz ve karabiber ilave edip karıştırın ve ocaktan alın. Servis tabaklarına aktarın hazırladığınız köfteleri üzerine ekleyip nane serpererek servis yapın.