



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KÖFTELİ VE BEZELYELİ MERCİMEK ÇORBASI

1 paket Tukaş Mercimek Çorbası  
5 su bardağı su  
1 su bardağı Tukaş Bezelye  
Kızartmak için: Sıvıyağ  
Köftesi için:  
200 gram köftelik kıyma  
2 dilim bayat ekmek  
1 adet küçük boy soğan  
Tuz, karabiber  
2 çorba kaşığı un

Köftelik kıymayı bir kaba alın. Soğanı rendeleyip, bayat ekmek dilimlerini ufalayarak kıymaya ekleyin.

Tuz ve karabiber ekleyip köfteyi yoğurun.

Köfte harcından misket büyüklüğünde parçalar kopartıp, avucunuzun içinde yuvarlayın.

Yayvan bir tabağa unu koyup, köfteleri onun içinde yuvarlayın. Bir tavada yağı kızdırıp, köfteleri kızartın.

Derin bir tencereye 5 su bardağı suyu alıp mercimek çorbasını ekleyin. Devamlı karıştırarak kaynatın.

Çorba kaynadıktan sonra içine kızarmış köfteleri ve bezelyeyi ilave edin.

Kısık ateşte 10 dakika pişirip sıcak olarak servis yapın.