



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ YARPUZ ÇORBASI

2 su bardağı ince bulgur
Yarım kg kıyma
1 tabak yarpuz
2 adet soğan
2 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı salça
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber

Bulgurun üzerine 2 su bardağı kadar ılık su konur. 10 dakika sonra kıyma, tuz, pul biber ve karabiber eklenir, karışmaya kadar eller ıslatılarak yoğrulur. Sonra misket gibi köfteler yapılır. İçinde un olan tepsiye konur. Diğer yanda ince kıyılmış soğanlar yağda kavrularak pembeleştirilir. Üzerine salça ve 6 su bardağı kadar su konur. Su kaynayınca köfteler atılır. 10 dakika sonra kıyılmış yarpuz ve haşlanmış nohut eklenir. Birlikte 10 dakika kadar pişirilir.

Not: Yarpuz bulunamazsa ıspanak da kullanılabilir.

