



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KÖFTELİ YAYLA ÇORBASI

1 Paket Bizim Mutfak Yayla Çorbası  
100 gr kıyma  
1 çay kaşığı kimyon  
1/2 çay kaşığı Tuz  
1 tatlı kaşığı Dereotu (ince kıyılmış)  
1 yemek kaşığı Teremyağ  
1 Adet Küçük Domates  
5.5 Su Bardağı su

Kıyma ile baharatları yoğurup misket şeklinde köfteler hazırlayın. Bu harçtan 30-35 adet köfte elde edebilirsiniz. Tencereye Teremyağ'ı koyun. Üzerine küçük doğradığınız domatesleri ilave edip, yağda hafif çevirin. 4 bardak su ilave edip kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra köfteleri suyun içerisine ilave edin. 5 dakika pişirdikten sonra içerisine ayrı bir kapta 1 su bardağı su ile karıştırdığınız Yayla çorbasını, karıştırarak ilave edin ve kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra kısık ateşte 10 dakika pişirin.