



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEKSİKA ÇORBASI (KÖFTELİ)

30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
1 soğan (kabaca doğranmış)
1 kahve kaşığı pul kırmızıbiber
1 kg domates (kabukları soyulup, kuşbaşı doğranmış)
5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Köfteleri:
250 gr dana kıyması
1 dilim ekmek (kabukları çıkarılıp, ufalanmış)
1 yumurta
1 küçük diş sarımsak (dövülmüş)
kahve kaşığının ucuyla karabiber
1 çay kaşığı tuz

Büyük bir tencerede tereyağı, orta ateşte eritiniz. Soğanları ekleyerek 3-4 dakika, renkleri pembeleşene kadar pişiriniz. Kırmızıbiberi katıp, yarım dakika karıştırarak pişirdikten sonra, suyu ve domatesleri ekleyiniz. Tuzu serpip, çorbayı tencerenin ağzı açık olarak orta ateşte, yarısını çekene kadar pişiriniz. Köfteleri hazırlamak için, köfte malzemesini orta boy bir kaba koyup iyice yoğurunuz. Fındık büyüklüğünde köfteler yapıp çorbaya atınız. Tencerenin ağzını kapatıp 40 dakika, ağır ateşte kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, çorbayı ısıtılmış bir çorba kasesine aktararak, servis ediniz.