



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEKSİKA ÇORBASI

<https://migros.com.tr>

1 kg. domates  
250 gr. kıyma  
1 adet soğan  
1 dilim ekmeğ  
1 adet yumurta  
5 su bardağı su  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 diş sarımsak  
1 çay kaşığı pul biber  
1 adet chilli biber

1. Bir tencerede tereyağını eritin.
2. Kabaca doğradığınız soğanları ekleyerek pembeleşene kadar pişirin.
3. Kırmızı biberi katıp yarım dakika pişirdikten sonra domatesleri ve suyu da ekleyin.
4. 1 tatlı kaşığı tuzu da ilave edip orta ateşte suyun yarısını çekene kadar pişirin.
5. Köftesini hazırlamak için bir kaseye kıymayı, ufalanmış ekmeği, yumurta, sarımsak ve 1 çay kaşığı tuzu koyup iyice yoğurun.
6. Fındık büyüklüğünde köfteler yapıp çorbanın içine atın.
7. Tencerenin kapağını kapatıp ağır ateşte pişirin.

