



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MILTIK ÇORBASI

Malzemeler

1/2 ay bardağı kıyma

1/2 soğan

2 tatlı kaşığı un

1 ay bardağı kadar pirinç

2 tatlı kaşığı kadar kuru nane

tuz

karabiber

yoğurt

tereyağı

Kıymayı ince rendelenmiş soğan, tuz ve karabiber ile iyice karıştırın. Fındık büyüklüğünde minik köfteler yuvarlayın. Köfteleri una bulayın. Tencerenin içinde 1 çorba kaşığı sıvıyağı (dilerseniz 1 çorba kaşığı margarin) kızdırın. Köfteleri kızartın. 2 veya 3 bardak su ekleyerek (orbanızın ne kadar kıvamlı olmasını isterseniz) kaynatın. Yıkanmış pirinçleri ekleyerek, yumuşayana kadar pişirin. Tavadan 1 orba kaşığı tereyağını eritin. Kuru naneyi ekleyerek kokusu çıkana kadar kavurun. Dilerse niz hemen çorbanın içine karıştırabilirsiniz ve ya servis esnasında tabaklara dağıtabilirsiniz.

Not: Mutlaka yoğurt ile servis yapılmalı.