



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİSKET KÖFTELİ ÇORBA

1 paket Banvit Misket Köfte (donuk ürün)  
250 gr nohut (konserve, süzölmüş)  
2 adet orta boy soğan (iri doğranmış)  
100 gr pirinç (unlu suyu gidinceye kadar yıkanmış)  
50 gr yeşil mercimek (hafif haşlanmış, süzölmüş)  
1 çay kaşığı haspir  
1200 ml piliç suyu (kaynar)  
500 gr domates (kabukları soyulmuş, çekirdekleri temizlenmiş, küçük küp doğranmış)  
250 gr yoğurt (çirpılmış)  
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)  
2 çorba kaşığı kişniş (ince kıyılmış)  
Tuz  
Tane karabiber

Nohut, soğan, pirinç, yeşil mercimek ve haspirl derince bir tencereye alın. Piliç suyunu gezdirlip, tuz ve karabiber serpin. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşl kısıp, tencerenin kapağını hafif aralık olacak şekilde kapatın ve ara ara karıştırarak 15 dak. pişirin.

Domatesleri kısık ateşte ve hafifçe karıştırarak 5-6 dak. pişirin.

Nohutlu çorbaya, domates ve köfteleri katın. Orta ateşte 10-15 dak. daha ısıtın.

Çorbanın üzerine yoğurt gezdirlin. Maydanoz ve kişniş serpererek servis yapın.

