



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARA PARA ÇORBASI

1 su bardağı para para (dilerseniz hazır eriştede kullanabilirsiniz)

1 adet kuru soğan

Yarım çay bardağı sıvı yağ

1 yemek kaşığı domates salçası

1 yemek kaşığı biber salçası

6 su bardağı sıcak su

Köfte topları için:

200 gr kıyma

Kimyon

Karabiber

Pulbiber

Tuz

TÜzeri için:

Nane

Sumak

1 kase yoğurt

1-2 diş sarımsak

Kıymanızı kimyon, karabiber, pul biber ve tuz ile yoğurun. Daha sonra kıymadan küçük parçalar kopararak yuvarlak şekil verin.

Kuru soğanı ince ince doğrayıp sıvı yağda kavurun. İçerisine salçaları ilave edip kavurmaya devam edin.

Daha sonra içerisine sıcak suyu ilave edip kaynatın.

Daha sonra önce para paraları veya hazır erişteyi ekleyin.

Para paralar hafif yumuşayınca köfte toplarını ilave edin ve kısık ateşte kaynatmaya devam edin.

Daha sonra nane ve pul biber ile harmanlayın ve pişirin.

Üzerini dilerseniz sarımsaklı yoğurt, nane ve sumak ile süsleyerek lezzetini arttırabilirsiniz.

