



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARA PARA ÇORBASI

Köftesi için:

- 200 gram kıyma
- 1 adet kuru soğan
- 1 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı galeta unu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Un

Çorba için:

- 1 çay bardağı haşlanmış nohut
- 1 çay bardağı erişte
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 çay bardağı domates püresi
- 4-5 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı nane
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz

Nohutları bol suda haşlanmaya bırakın.

Köfte için soğan ve sarımsağı rendeleyin.

Zeytinyağını tavada kızdırıp soğan ve sarımsağı pembeleşene kadar yağda kavurun.

Bu malzemeyi kıymaya ilave edin.

Galeta unu, tuz ve karabiberi de ekleyip güzelce yoğurun.

Yoğurduğunuz kıyma harcından minik misket köfteler yapın.

Köftelerinizi unladığınız tepsiye yayıp kenara alın.

Çorba için tereyağını tencerede kızdırıp salçaları ilave edin.

Salçaların kokusu çıkınca domates püresini de ekleyin ve kavurmaya devam edin.

Üzerine 1 litre sıcak su ekleyip kaynatın.

Çorba kaynayınca haşlayıp süzdüğünüz nohudu, köfteleri ve erişteyi tencereye ekleyin.

Köfteler piştiğinde tuz ve baharatları da tencereye ekleyin ve köfteleri ezmeden karıştırın.

Bir taşım daha kaynattığınız çorbanızı sıcak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:150162 • adı:Para Para Çorbası • gönderen:beyaz yıldız • indirme tarihi:22.04.2025 - 10:16