



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZILI TOPAK ÇORBASI

6 yaprak pazı
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı ayçiçek yağı
8 su bardağı su
Köfte için:
1,5 çay bardağı ince bulgur
1-2 çorba kaşığı un
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı pul biber
Yarım tatlı kaşığı tuz

Önce köfte yapılır, bulgur 10 dakika ıslatılır. Üzerine diğer malzemeler eklenerek bütünleşene kadar yoğrulur. sonra misketten ufak köfteler yapılır. İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine salça ve tuz eklenir. Salçanın kokusu gidince çok ince kıyılmış pazı atılır, 5 dakika kavrulur. Sıcak su eklenir. kaynama noktasına gelince köfteler atılır. 15 dakika kadar kaynatıldıktan sonra sıcak servis yapılır.