



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PERUSARI ÇORBASI

1/2 yağsız kıyma  
havuç  
patates  
1 yumurta  
pirinç  
et suyu veya 1 tablet et su  
1 adet soęan,  
tuz  
karabiber

Kıymanın içine soğan rendeleyin. Tuz, 1 avuç pirinç ve yumurtanın akı koyarak karıştırın. Fındık büyüklüğünde parçalar halinde yuvarlayın ve unlu tepsiye dizin. Tencereye 2 kaşık margarin, rendelenmiş havuç ve patates koyup kaynamaya bırakın. Tuzu ve et su tableti de atın. Sebzeler iyice haşlandıktan sonra köfteleri atın ve köfteler pişinceye kadar kaynatın. Biraz suluca bırakın, altını kapadıktan sonra yumurtanın sarısı ve 1/2 limon suyu ile terbiye yapın. Sıcak servis yapın.