



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ KÖFTE ÇORBASI

300 gr orta yağlı kıyma
1 dilim bayat ekmek
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber
1 ay bardağı pirinç
8 su bardağı su
Terbiye için:
1 adet limon
1 adet yumurta
2 orba kaşığı un

Bayat ekmek ufalanır, kıyma, tuz ve karabiber eklenir, bütünüleşene kadar yoğrulur, misket gibi köfteler yapılır. Köfteler 200 derece fırında pişirilir. Bu arada tencereye kaynar su bırakılır, yıkanmış pirinçler bırakılır, tuz eklenir. Pirinçler şişince köfteler atılır, bir taşım birlikte pişirilir. Bu arada terbiye malzemesi başka bir kaptaki çırpılır. Kaynamakta olan çorbadan biraz alınarak ılıtılır. Sonra yavaşça çorbaya akıtılır. Birlikte bir taşım pişirilir.