



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ KÖFTELİ ÇORBA

1 adet kuru soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı salça
6 su bardağı et suyu
1,5 çay bardağı pirinç
1 çay kaşığı tuz
Köftesi için:
350 gr kıyma
1 adet kuru soğan (rende)
1 çay bardağı bulgur
1 çay kaşığı tuz
Kızartma yağı

Köfte malzemesi yoğrulur. Misket gibi ufak köfteler yapılır, kızartılır. İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine salça katılır, bir kaç dakika sonra tuz ve yıkanmış pirinç eklenir. Et suyu katılır. Pirinçler şişmeye başlayınca köfteler ilave edilir. 20 dakika kadar pişirilir ve ateşten alınır.