



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ VE KÖFTELİ ÇORBA

- 1 adet küçük boy soğan
- 1 adet havuç
- 3 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
- 4 diş sarımsak
- 4 su bardağı tavuk suyu
- 3 yemek kaşığı tel şehriye
- Köfte için:
 - Yarım kg tavuk kıyması
 - 1 adet rendelenmiş soğan
 - 1 adet rendelenmiş havuç
 - 6 dal taze kıyılmış soğan
 - 1 adet yumurta
 - Tuz, karabiber
 - 2 yemek kaşığı mısır nişastası
 - 2 yemek kaşığı soya sosu
- Servis için:
 - 8 dal taze soğan
 - 2 adet sivri biber

Köfte için tüm köfte malzemesini iyice yoğurun. Harçtan misket büyüklüğünde köfteler hazırlayıp yuvarlayarak şekil verin. Aynı bir yerde kıyılmış soğan ve rendelenmiş havucu ayçiçeği yağında soteleyin. Üzerine ezilmiş sarımsak ve tavuk suyu ilave edip bir taşım kaynatın. Şehriye ve köfteyi ekleyip 15 dakika pişirin. Kıyılmış taze soğan ve ince doğranmış sivri biber serpip servis yapın.

