



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULU KÖFTE ÇORBASI

250 gram dana kıyma
1 ay bardağı köftelik bulgur
1 adet kuru soğan
Maydanoz
1 adet yumurta
Tuz
Pul biber
Karabiber
3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı domates salçası
Nane

Soğanı rendeleyin, maydanozları ince ince kıyın.
Kıyma, soğan, maydanoz, bulgur, yumurta ve baharatları derin bir kasede toplayın.
Tüm malzemeyi güzelce yoğurun ve misket büyüklüğünde köfteler haline getirin.
Sıvı yağı tencerede kızdırın salça ve naneyi bu yağda kavurun.
Üzerine suyunu ilave edin ve kaynamasını bekleyin.
Kaynayan suyun içine köfteleri atıp 6-7 dakika kadar haşlayın.
Sıcak servis yapın.

