



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANA KÖFTELİ ÇORBA

1 su bardağı bulgur
3 yemek kaşığı tarhana
3 yemek kaşığı un
Tuz,
karabiber
Kırmızı biber
Kuru nane
1 adet soğan
1 yemek kaşığı salça
1 adet kıyılmış sarımsak

Bulguru ıslatın. Suyunu biraz çektiğinde tarhana, un ve baharatları ekleyip yoğurun. Misket büyüklüğünde toplar yapın. Küp küp doğranmış soğanı az yağ ile kavurun. Kıyılmış sarımsak ve salça ekleyip kavurmaya devam edin. Üzerine biraz su ekleyip kaynamasını bekleyin. Yavaşça köfteleri ekleyin. Köfteler pişince baharatlarını ekleyip altını kapatın.

