



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK KÖFTELİ ÇORBA

300 gr tavuk kıyma
2 dal taze soğan
1 tatlı kaşığı patates nişastası
1 çay kaşığı zencefil
1 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri
3-4 dal maydanoz
6 su bardağı tavuk suyu
Tuz
Karabiber

Tavuk suyunu kaynatıp tuz ve karabiber ekleyin. Taze soğanları ve maydanozu temizleyip ince ince kıyın. Tavuk kıymasına taze soğan, maydanoz, zencefil, peynir, nişastanın yarısı, 1 tutam tuz ve karabiberi ekleyip köfte harcını hazırlayın. Minik parçalar koparıp elinizde yuvarlayarak köfteleri hazırlayın. Kalan nişastaya bulayıp kaynayan tavuk suyuna atın. 20 dakika pişirip ateşten alın. Sıcak olarak servis yapın.