



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUK KÖFTELİ ÇORBA

300 gram tavuk kıyması  
1 küçük soğan  
3 diş sarımsak  
2 çorba kaşığı salça  
2 çorba kaşığı tereyağı  
5 su bardağı su  
Kimyon  
Tuz  
Karabiber

Öncelikle köftesi için tavuk kıymasını ve rendelenmiş soğanı bir kabın içinde karıştırın. Üzerine baharatları ekleyip ince bulgur katın ve elinizi ıslatarak yoğurmaya devam edin. Küçük köfteler yapın. Bir tencerede yağı ve salçayı eritip 2 dakika kadar kavurun. Üzerine suyu ekleyip ezilmiş sarımsakları da ekleyip kaynatın. Kaynayınca üzerine köfteleri ekleyip 15 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. Servis yaparken üzerinmaydanoz, nane eklenebilir.