



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SUYUNA KÖFTELİ ÇORBA

200 gr. pirinç
5 bardak tavuk suyu
Köfteler için:
200 gr. yağsız kıyma
Tuz
1 yumurta sarısı
Köfte baharı

Kıyma ile tuzu, köfte baharını ve yumurta sarısını iyice yoğurup, çok minik köfteler hazırlayın. Tavuk suyunu kaynatın. İçine yıkanmış pirinci atıp 15 dakika pişirin. Sonra buna köfteleri atıp 15 dakika daha pişirin. Hemen servis yapın.