



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TERBİYELİ KÖFTE

Malzemeler:

Çorba için malzemeler:

1 orta boy soğan

Yarım çay bardağı Yonca ayçiçek yağı

1 yemek kaşığı domates salçası

1/5 litre su

1 tatlı kaşığı tuz.

Köfte malzemeleri için:

500 gr kıyma

2 dilim bayat ekmek içi

1 çay bardağı pirinç

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

1 Adet yumurta

2 Yemek kaşığı Yonca ayçiçek yağı

Yarım demet maydonoz.

Hazırlanış:

Kıymayı, ekmek içini, karabiber, tuzu, yumurtayı ve 2 yemek kaşığı Yonca yağın karıştırıp köfte hamuru hazırlanır. Maydonozlar kıyılıp bir tepsiye yayılır. Köfte hamurundan küçük parçalar yuvarlanıp maydonozlar ile karıştırılır. Çorbayı hazırlamak için soğanı doğranıp yarım çay bardağı Yonca ayçiçek yağında kavrulur. Domates salçası eklenip biraz daha kavrulur. 1 Bucuk litre kaynamış suya tuz ve köfteler eklenir 10 - 15 dk pişirilir ve servis yapılır.