



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KÖFTELİ KÖY ÇORBASI



1 Su bardağı tarhana
1 Su bardağı nohut
3 Adet dolma biberi
4 Adet taze soğan
1 Adet olgun domates
Yarım çorba kaşığı salça
7 Çorba kaşığı ayçiçek yağı
1,5 Tatlı kaşığı tuz
2,5 Su bardağı su
7 Su bardağı etsuyu
Köftesi İçin;
200 gr. yağsız dana kıyması
Yarım adet küçük kuru soğan
1 Dilim bayat ekmek içi
Yarım tatlı; kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber

- # İlk işlem olarak tarhana, 2,5 su bardağı soğuk suya ıslatılır.
- # Daha sonra köfte hazırlanır. Rende soğan yoğurma kabına alınır, üzerine bayat ekmek içi eklenir, ekmek hamur halini alana kadar karıştırılır.
- # Üzerine kıyma, tuz, karabiber eklenir, 3 - 4 dakika yoğrulur, fındık büyüklüğünde köfteler yuvarlanır.
- # Köfteler, içinde bir miktar un olan küçük bir tepsiye konur, tepsi sallanarak köfteler unlanır.
- # Tencereye ayçiçeği yağı konur, üzerine ince kıyılmış taze soğanın beyaz kısmı; eklenir, biraz kavrulunca ince kıyılmış dolma biberi katılır.
- # Dolma biberinin rengi değişince salça, rende domates ve suda bekleyen tarhana suyu ile birlikte ilave edilir, en son etsuyu ve tuz katılır.
- # Çorba sürekli karıştırılır, ısınmaya başlayınca haşlanmış nohut ve taze soğanın ince kıyılmış yeşil kısmı atılır.
- # Çorba kaynama noktasına gelince köfteler katılır, ocak kısık avara getirilir, köfteler zedelenmeyecek şekilde ara sıra karıştırılarak 15 -20 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Köfteli köy çorbasına arzuya göre 2 diş ince kıyılmış sarımsak eklenebilir.