



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevezı Lezzetler Mutluluklar Diler

## MİSKET ÇORBASI



- 1 Bardak haşlanmış nohut
- 200 gr. kıyma
- 2,5 çorba kaşığı ince bulgur
- 1,5 - 2 çorba kaşığı un
- 1 Adet kuru soğan
- 1 orba kaşığı salça
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 Yumurta
- 5 - 7 Dal maydanoz
- 1 ay kaşığı kimyon
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- Karabiber
- 7 - 8 Su bardağı sıcak su

- # Kıyma, bulgur, un, yumurta, maydanoz, kimyon, tuz, karabiber bir araya getirilerek bir köfte harcı elde edilir.
- # Misket büyüklüğünde köfteler yapılır.
- # Diđer taraftan soğanlar çok ince doğranır ve az yağda kavrulur, üzerine kaynamış su eklenir.
- # Köfteler bu soğanlı suya katılır, suyun yüzüne çıkana kadar pişirilir.
- # zerine haşlanmış nohut ve en sonunda yağda kızdırılmış salça gezdirilip, maydanoz ile süslenir.

Not: Soğan kavrulmadan da köfte harcına eklenebilir, ancak kavrularak yapılması, çorbanın lezzetini arttırır.