



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı 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 aya 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.