

## Ayali Corba

### Malzemeler

Yarım kilo koftelik et  
1 demet maydanoz  
1 cay bardagi pirinc  
2 litre su  
2 corba kasigi salca  
1 tatli kasigi seker  
Tuz  
Karabiber  
2 corba kasigi siviyağ

### Yapilisi

Kofteler icin kiyma, tuz ve karabiber derin bir kabin icinde yogurulur. Kiymadan parcalar kopartilip misket buyuklugunde toplar yuvarlanir. Bir tavada misket kofteler kizartilip kenara alinir. Diger tarafta corba tenceresine su, salca, tuz ve karabiber alinip kaynatilir. Kaynayan corbaya pirinc ve seker eklenip pisirilir. Corbaya kizaran kofteler eklenip 5-10 dakika pisirilir. Son olarak uzerine kiyilmis maydanoz ekleyip ocaktan alinir ve servis yapilir.