

Kofteli Tarhana Corbasi

Malzemeler

200 gram kiyma,
4 yemek kasigi tarhana,,
4 bardak su,
1 yemek kasigi margarin,
1 adet kuru sogan,
1 cay kasigi nane,
1 cay kasigi pul biber,
karabiber, tuz.

Yapilisi

4 kasik tarhanayi 4 bardak su ile karistiralim. 10 dakika bekletelim. Koftelik yagsiz kiymaya bir tutam tuz, karabiber ve rendelenmis kuru sogan ekleyelim. Tum malzemeyi yogurup, kofte haline getirelim. Elimizi suya batirarak nohuttan daha buyuk kofteler yapalim. Yagsiz teflon tavada kofteleri pisirip bekletelim.
Suyun icinde bekleyen tarhanayi karistirarak kaynatmaya baslayalim. Kofteleri ekleyip, 5 dakika daha kaydattiktan sonra atesten alalim. Nane ve pul biberi ve margarinle kizdirip, corbanin ustune doktukten sonra servis yapabilirsiniz.
ellerimize saglik