

Nohutlu Kofte Corbasi

Malzemeler

200 gr kiyma
Karabiber, kimyon
Yarim soğan
Yarım su bardağı pirinç
1 su bardağı nohut
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı salça
1-2 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz

Yapılışı

Kiyma, rendelenmiş soğan, tuz ve baharatlar karıştırılır. Fındık büyüklüğünde köfteler yapılır. Köfteler 1-2 yemek kaşığı sıvı yağda hafif kızartılır. Corba için tereyağı eritilir ve salça eklenir. Salça biraz kavrulup pirinç eklenir. Pirinçler salça ile 1-2 dakika karıştırılıp kaynamış su ve tuz eklenir. Pirinçler pismeye yakinken nohut ve köfteler atılıp, bir müddet daha kaynatılır. Tüm malzemeler pisip corba özlesince altı kapatılır. Afiyet olsun:)