ÇİFTLİK ÇORBASI  
  
Malzemeler ; 4 kişi için

250 gr Kıyma

1 adet dolmalık Kabak

2 adet orta boy Patates

2 adet Havuç

1 baş Kereviz

2 adet Kuru Soğan

2 diş Sarımsak

½ kahve fincanı Un

10 bardak Su ya da Et Suyu

5-6 sap Maydanoz

4 yemek kaşığı Yağ

1 yemek kaşığı Domates Salçası

Tuz, Karabiber  
  
Yapılışı:  
  
Bütün sebzeler ince ince kıyılır. Sonra yağ ile 5 dakika kadar kavrulur.

Üzerine yarım fincan un eklenir. Un iyice hallolduktan sonra salça eklenir. 5 dakika kadar daha karıştırmaya devam edilir.

Su ilave edilir ve sebzeler iyice pişinceye kadar ateşte kaynatılır.

Diğer yanda Kıyma tuz ve biberle yoğrulur. Fındık büyüklüğünde köfteler yapılır. Bunlar da çorbanın içine katılır. 10 dakika kadar daha kaynatılır ve ocaktan indirilir.

Serviz yapılırken üzerine kıyılmış Maydanoz konur