ERİŞTE ÇORBASI (ELAZIĞ)

1 kâse erişte
1 baş soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
Salça
Tuz
Nane
4 bardak su

Küçük küçük doğranan soğan, bir tencerede bir kaşık tereyağı konularak orta ateşte pembeleştirilir.
Kavrulan soğanlara salça ilave edilir, 4 bardak suyla kaynatılır.
Suyun içine atılan erişteler, 15 dakika pişirilir.
Ocaktan alındıktan sonra bir tutam nane atılıp tencerenin kapağı kapatılır ve 10 dakika sonra servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:51185 • adı:Erişte Çorbası (Elazığ) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:56