



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŐTE VE NOHUTLU ÇORBA

Seda YetiŐkin

1,5 litre su
1 su bardađı et suyu
3/4 su bardađı eriŐte
Yarım su bardağı haŐlanmıŐ nohut
1,5 su bardađı yođurt
1 yemek kaŐıđı tepeleme un
150 gr tereyađı
1 yemek kaŐıđı kuru nane
Tuz

1-Su ve et suyunu tencereye alıp kaynamaya bırakın. Tuz ve eriŐteleri ekleyip kısık ateŐte iyice yumuŐayıncaya kadar piŐirin. Nohutları ekleyin.
2-Yođurt ve unu bir kaseye alıp pürüzsüz hale gelinceye kadar çırpın. Çorbanın suyundan kaŐık kaŐık yoğurda ekleyin ve karıŐtırarak çorbaya ilave edin. Yüksek ateŐte birkaç dakika kaynatın.
3-Tereyağını küçük bir tavada eritip kuru naneyi ekleyin ve çorbaya karıŐtırın. Kaselere doldurup sıcak servis yapın.