



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ YAYLA ÇORBASI

1.5 su bardağı yoğurt
2 yemek kaşığı un
Yarım çay bardağı prinç
Yarım çay bardağı erişte
50 gram margarin
4 su bardağı su
1 çay kaşığı toz biber

Yoğurt, un, tuz, tencereye eklenir ve mikserle 3-4 dakika çırpılır. Ardından su, erişte ve tuz eklenerek karıştırılır. Orta derecede kaynayınca kadar karıştırılır. Kaynamaya başlayınca tavada margarin eritilerek çorbanın üstüne dökülür. Ardından nane ve toz biber eklenerek sıcak servis yapılır.