



## ERZİNCAN ÇORBASI (KAYSERİ)

Melikgazi Belediyesi

3 su bardağı un  
1 yumurta  
1 su bardağı su  
Bir tutam tuz  
Köftesi:  
300 gr kıyım  
tuz  
karabiber  
maydanoz

Hamur malzemesi sert yoğrulur. Erişte şeklinde kesilir. Köfteler minik top halinde yuvarlanır. Tencerede az yağda köfteler hafif kızartılır. Sıcak suya eklenir. Kaynayınca erişteler eklenir pişince bir kase yoğurt ve 1/2 maydanoz çorbaya eklenir.

