



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERZİNCAN ÇORBASI (KAYSERİ)

Melikgazi Belediyesi

3 su bardağı un

1 yumurta

1 su bardağı su

Bir tutam tuz

Köftesi:

300 gr kıyma

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.

