



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERZİNCAN ÇORBASI

1 kase erişte
1 adet kuru soğan
Köftesi için;
200 gram kıyma
Tuz
Karabiber
Terbiyesi için;
1 su bardağı yoğurt
1 yumurta sarısı
2-3 diş sarımsak
Sosu için;
Tereyağı
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı kırmızı pul biber

Kıyma, tuz ve karabiber yoğurularak misket kadar köfteler yapılır ve unlanmış tepsiye konur.

Soğanlar küçük doğranarak bir tencerede az yağda kavrulur.

Üzerine hazırlanan köfteler eklenerek bir süre kavrulur ve üzerine yeteri kadar kaynar su eklenir.

Üzerine erişteler atılarak pişmeye bırakılır.

Yoğurt, yumurta sarısı ve ince kıyılmış sarımsak iyice çırpılır, içine birkaç kaşık kaynar çorba suyu ilave edilerek ılışması sağlanır. Daha sonra çorbaya katılır.

Bir kapta tereyağı eritilir, nane ve pul biber eklenerek, kızdırılır, çorbaya eklenerek, sıcak servis yapılır.

