



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ERZINCAN ÇORBASI

150 gr taze fasulye
150 gr kıyma
50 gr eriřte
sarımsak
maydanoz
dereotu
nane
yoğurt

Kıymayı karabiber ve tuz ile karıştırıp minik köfteler yapın. Köfteleri bir tencere de kaynattığınız salçalı suya atın. Fasulyeleri ince ince kıyıp tencereye koyun. Eriřteler ve dövölen sarımsağı da koyduktan sonra fasulyeler pişinceye kadar, orta ateşte tutun.

Piřtikten sonra, dereotu ve maydanozu ince ince özerine kıyıp, çorbanın suyu ile sulandıdığınız yoğurdu ilâve edin. Bir orba kaşığı tereyağı eritip, içinde naneyi bir iki kere çevirdikten sonra çorbanın özerine dökün.