ERZİNCAN ÇORBASI

Köfte için:
200 gr kıyma
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Çorba malzemesi:
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
1 su bardağı erişte
2 kase yoğurt
2 diş sarımsak
2 su bardağı et suyu
Tuz

Köfte malzemesi yoğrulur, minik köfteler yapılır. Yağda ince kıyılmış soğan pembeleştirilir. Salça ve tuz katılır. 5 su bardağu su katılır. Unlanmış köfteler katılır. Diğer tarafta yoğurt, et suyu ve dövülmüş sarımsak, az tuzla karıştırılır. Karışıma eklenir. En son haşlanmış erişte katılır bir taşım kaynatılır.

© lezzetler.com tarif no:26514 • adı:ERZİNCAN ÇORBASI • gönderen:gülahmer • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:01