



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERZİNCAN ÇORBASI

250 gr. kıyma
1'er çorba kaşığı domates ve biber salçası
5 su bardağı su
250 gr. taze fasulye
4-5 diş sarımsak
1/2 su bardağı erişte
1 su bardağı yoğurt
Tuz
Karabiber

Kıymayı tuz ve karabiberle yoğurup küçük köfteler yapın. Bir tencerede tereyağını eritip köfteleri kızartın. Tenceredeki yağa suyu ve biberleri koyarak kaynatın. Fasulyeyi küçük doğrayıp 10 dakika haşlayın. Kaynayan suya dövülmüş sarımsak, fasulye, köfte ve erişteyi katın. Fasulye piştikten sonra yoğurdu azar azar çorbaya ilave edin.