



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERZİNCAN ÇORBASI

Anadolujet Magazin

- 1 orta kase ince kıyılmış taze fasulye
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- Bir avuç kıyma (tuz ve karabiberle yoğrularak minik köfteler yapılmış)
- 1,5 çorba kaşığı salça
- 2 çorba kaşığı doğranmış maydanoz
- 7 su bardağı tavuk ve et suyu
- 2 çorba kaşığı doğranmış dereotu
- 2 diş dövülmüş sarımsak
- 1 kepçe kuru erişte
- 1 çay bardağı çırpılmış yoğurt
- Tuz
- Karabiber
- Üzerine:
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Öncelikle geniş bir tencereye yağı, salçayı koyarak biraz eritin. Daha sonra kaynar et suyunu, kıyılmış taze fasulyeyi, sarımsağı da koyup bir taşım kaynatın. Erişteyi ekleyip güzelce karıştırın. Sonra köfteleri ilave edin. Taze fasulye yumuşayana kadar pişirin. Tuzunu ve karabiberi azsa ilave edip, altını kapatın. En son işlem olarak derotunu ve maydanozu koyup karıştırın. Biraz suyla açtığınız yoğurdu ilave ederek güzelce karıştırın. Kâselere koyun. En son da tereyağında kuru naneyi ve biraz pul biberi soteleyip dökün.