



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞOTO ÇORBASI (ERZURUM)

Anadolujet Magazin

- 100 gr buğday
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 tutam aşotu (kişniş)
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı un
- 1 yumurta sarısı
- 100 gr kıyma
- 5 gr tuz
- 3 gr karabiber

Orta boy bir tencerede buğdayı haşlayın. Yoğurdu, yumurta sarısını ve unu derin bir kaptaki karıştırın. Tencerede kaynamakta olan sudan birkaç kaşık karışıma ekleyin ve sonrasında karışımı pişmekte olan buğdaya dökün. Bir tavada tereyağını eritin. Soğanları küp küp doğrayıp tavaya atın. Kıymayı tuz ve karabiberi yoğurun. Misket şekline getirip tavada çevirip kaynamakta olan çorbanın içine atın. Aşotunu, tuzu ve karabiberi ilave edin. Köfteler piştiğinde servis edebilirsiniz.

