



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞOTU ÇORBASI (ERZURUM)

1 su bardağı buğday
1.5 yemek kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı aşotu (kişniş)
4 su bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı un
1 adet yumurta sarısı
250 gr kıyma
Tuz
Karabiber

Buğdayı 4 su bardağı su ile yumuşayana kadar haşlayın. Yoğurt, yumurta sarısı ve unu derin bir kaptaki karıştırın. Buğdayı haşladığınız sudan 1 kepçe kadar alıp yoğurtlu karışıma ekleyerek karıştırın. Kaynamakta olan buğdaya ilave edip hızlıca karıştırın. Tavaya margarini ekleyip eritin. Üzerine yemeklik doğradığınız soğanı ilave edip soteleyin. Soğan yumuşayınca çorbaya ekleyip karıştırın. Kıyma, tuz ve karabiberi iyice yoğurun. Misketten daha küçük köfteler hazırlayın. Kaynayan çorbaya ilave edin. Kişniş, tuz ve karabiberi ilave edip köfteler yumuşayana kadar pişirin.

