



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİK AŞI ÇORBASI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Ekşi yabani yeşil erik Yarım kilo
Taze soğan cücüğü 8 adet
Taze krema 300 gram
Un Alabildiğine
Su Yeteri kadar
Tuz 1 çay kaşığı

Bir tencerede ekşi yabani yeşil erik kaynatılır.
Eriklerin pişmesine yakın soğan cücükleri 2 cm dilimler halinde kesilerek ilave edilir.
Tavada 300 gr krema bir miktar un ile kavularak elde edilen meyane yavaş yavaş kaynamakta olan çorbaya ilave edilir. 5 dk kaynatıldıktan sonra, sıcak servis edilir.

