



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ERİŞTE ÇORBASI

1 yemek kaşığı tereyağı  
400 gram yoğurt  
1 su bardağı erişte  
2 çay kaşığı nane  
Bir tutam tuz

Derin bir tencereye erişte miktarına uygun su koyun ve kaynatın. Erişteleri kaynayan suya bırakın ve orta ateşte yumuşayana kadar pişirin.

Ayrı bir kaba yoğurdu alın ve tuzu ekleyip çırpın. Ayran kıvamından biraz daha koyu olana dek soğuk su ekleyin ve karıştırın. Tencerede haşlanan erişmeleri biraz soğuduktan sonra süzüp yoğurt karışımına ekleyin ve güzelce karıştırın.

Küçük bir sos tenceresine tereyağını alın ve eridikten sonra naneyi ekleyin. Servis tabaklarına aldığınız çorbanın üzerine tereyağı sosunu ekleyebilirsiniz.

