



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİŞTE ÇORBASI

Tuğrul Şavkay

2 adet yumurta

Tuz

125 gr. un (1 su bardağı)

1,5 lt. et suyu (6 su bardağı)

1/2 bağ taze nane ya da maydanoz (ince kıyılmış)

Yumurtaları bir kapta tuz ile birlikte çırpın. Yumuşak bir hamur elde etmeye yetecek kadar unla karıştırıp yoğurun. Ele yapışmayan pürüzsüz bir hamur elde ettikten sonra bunu topaklara ayırıp oklava ile yufka kalınlığında açın. Her bir yufkayı, oklavaya bıçağı dayayarak 1,5 cm. genişliğinde şeritler biçiminde kesin. Bu şeritleri de enlemesine, kebab şişi kalınlığında yani yaklaşık 2 mm.'lik parçalara ayırın. Erişteleri birbirine yapışmamaları için unlayın.

Et ya da tavuk suyunu tencereye koyarak ateşe oturtun. Fazla unlarını atmaları için erişteleri bir eleğe koyup biraz sallayın. Suyun üzeri dumanlanıp, kaynamaya başlamadan hemen önce erişteleri tenceredeki suya atıp, karıştırın. Taşmaması için ara sıra karıştırarak pişirin. Tuzunu ayarlayın.

Pişen çorbayı ateşten alın, üzerine ince kıyılmış nane ya da maydanoz serpererek servis yapın.

Not: Bu çorbanın hamurunu muska biçiminde keser ve pişmeye yakın içine 2 çorba kaşığı sulandırılmış yoğurt eklerseniz, çorba 'tatar çorbası' adını alır ve üzerine kuru nane serpilerek servis yapılır.