



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ERİŞTE ÇORBASI

1 su bardağı ev eriştesi
1 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
1 adet domates
2 çorba kaşığı kuru kıyma
4 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Yağı eritip rendelenmiş domatesi yağda kavurun. Kıymayı ilâve edip onu da güzelce kavurun. Soğuk suyu ilâve edin. Su kaynayıncaya ev eriştesini tencereye ilâve edip yumuşayıncaya kadar pişirin. Çorbaya tuzunu katıp bir taşım kaynattıktan sonra ocaktan alın. Kâselere boşalttıktan sonra üzerlerine karabiber serpin.

[ML® Erişteli Ciğer Çorbası için tıklayın](#)