



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTE ÇORBASI

- 1 Su Bardağı Erişte
- 2 Su Bardağı Yoğurt
- 1 Diş Sarımsak
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1 Adet Soğan
- 1 Tatlı Kaşığı Kuru Nane

Erişteler çok olmayan suyla diri kalacak şekilde haşlanır. Kapağı kapalı olarak 5 dakika dinlendirilir. Yoğurt çırpılarak seyreltilir. İçine ezilmiş sarımsak eklenip karıştırılır ve çorbaya eklenir. Küçük bir tavada tereyağı eritilir. Küçük bir soğan ince doğranır ve yağda saydamlaştırılır. Üzerine bol nane eklenir ve çorbaya yedirilir. Ceviz ile süslenir.