ERİŞTE ÇORBASI

150 gram kıyma
Köfte baharı
1 adet soğan
1 su bardağı haşlanmış nohut
2 su bardağı su
1 kase erişte
1,5 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
Tuz.
SOSU İÇİN:
1 çorba kaşığı tereyağ
1 çorba kaşığı nane,pulbiberi

Kıyma, rendelenmiş soğan, tuz ve köfte baharını karıştırıp yoğurun. Elinizle fındık büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın.
Orta boy bir tencerede 2 su bardağı suyu kaynatın. 1 su bardağı haşlanmış nohutu ilave edin. Bir taşım kaynadıktan sonra, köfteleri teker teker suya atın. 1 kase erişteyi tencereye ilave edin. Kaynamaya bırakın. Suyunu çok çekerse üzerine sıcak su ilave edin. Yumurta ve 1,5 su bardağı yoğurdu ayrı bir kapta çırpın. Kaynayan karışımın suyundan azar azar ekleyerek ılıştırın. Yavaş yavaş suya katın. Küçük bir tavada bir çorba kaşığı tereyağını eritin. Nane ve pulbiberini karıştırın. Çorbanın üzerine gezdirip servis yapın.

ML® Erişte için tıklayın
ML® Yoğurtlu Erişte Çorbası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:9253 • adı:Erişte Çorbası • gönderen:Canan • indirme tarihi:03.05.2025 - 09:12