



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİŞTELİ SOĞAN ÇORBASI (ÇİN)

Malzeme (4 kişi için)  
500 gr. erişte  
6 kıyılmış taze soğan  
1 yemek kaşığı soya sosu  
2 diş sarımsak  
1 ince kıyılmış dereotu  
1 lt. et veya tavuk suyu  
2 çay kaşığı sirke  
2 çay kaşığı acı biber yağı

Erişteleri tuzlu suda yumuşayana dek kaynatın. Sıcak olarak saklayın.  
Et (veya tavuk) suyu ile biber yağı dışındaki malzemeleri tavaya koyun. 5 dakika pişirin. Bu arada et (veya tavuk) suyunu kaynatın.  
Erişteleri ve acı sosu 4 kaseye taksim edin. Diğer malzemeleri de ekleyerek, servis yapın.