



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİŞTELİ YOĞURT ÇORBASI

1 çay bardağı erişte
5 su bardağı su
Bir buçuk su bardağı yoğurt
2 diş dövülmüş sarımsak
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı un
Yuz
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı nane

Tencereye 2 su bardağı su koyup, kaynatın. Erişteyi ilave edin ve yarı yarıya yumuşayana kadar pişirin. Ayrı bir tencerede yoğurt, sarımsak, yumurta ve unu çırpın. Üzerine 3 su bardağı suyu ilave edin ve kısık ateşte arada bir karıştırarak 7-8 dakika pişirin. Daha sonra eriştenin içine yavaşça katarken bir yandan da karıştırın. Bir taşım daha kaynatıktan sonra tuzunu ayarlayın. Üzeri için tavada erittiğiniz tereyağına nane ilave edin ve daha sonra çorbanın üzerine gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.

