



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERZİNCAN ÇORBA

YOĞURTLU KARIŞIM İÇİN

800 gr tam yağlı yoğurt

600 ml su

200 ml kemik suyu veya tavuk suyu

2 adet yumurta sarısı

2 diş sarımsak

150 gr ev eriştesi

2 yemek kaşığı kuru nane

30 gr SANA Klasik

2 yemek kaşığı /30 gr un

Tuz

1 çay kaşığı toz beyaz biber (veya karabiber)

KÖFTESİ İÇİN

150 gr orta yağlı kıyma

2 yemek kaşığı mısır unu

30 gr eritilmiş SANA Klasik

1 adet yumurta akı

1 tatlı kaşığı kuru nane

Kızartmak için 2 yemek kaşığı SANA Klasik

Tuz

Karabiber

2 yemek kaşığı un

ÜZERİNİ SÜSLEMEK İÇİN

60 gr SANA Klasik

1 tatlı kaşığı kuru nane

1 çay kaşığı kırmızı biber

Yoğurt ve suyu bir tencereye alın.

Sarımsakları ince ince kıyın ve yoğurda ilave edin.

Yumurta sarısını ekleyin.

Kuru nane, tuz ve beyaz biberi ilave edin.

Unu bir elekten geçirip karışıma ekleyin, bir çırpıcı yardımı ile topak kalmayınca kadar karıştırın ve kaynamaya bırakın.

Kıymayı bir yoğurma kasesine alın. Mısır unu, yumurta akı, tuz, karabiber, nane ve eritilmiş SANA Klasik'i ilave edin ve macun kıvamına gelene kadar yoğurun. Kıymayı bir yoğurma kasesine alın. Mısır unu, yumurta akı, tuz, karabiber, nane ve eritilmiş SANA Klasik'i ilave edin ve macun kıvamına gelene kadar yoğurun.

Bir tepsiye unu serpin, kıymadan nohut büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın ve unladığınız tepsiye dizin.

Tepsiyi arada bir sallayarak, köftelerin tamamının unlanmasını sağlayın.

Bir tavaya SANA Klasik ekleyerek köfteleri kızartın ve kağıt havlu serilmiş bir tabağa çıkartın, soğumaya bırakın.

Bu esnada kaynamaya başlayan çorbaya ev eriştesi ve kızarmış köfteleri ilave edin.

Erişteyi yumuşayana kadar pişirin, ardından kemik suyu ilave edin ve ocağın altını kapatın.

SANA Klasik'i bir tavaya koyun ve üzerine nane ve pul biber ekleyerek kızdırın.

Çorbayı servis kaselerine alın, üzerine yağ sosu ve taze nane yaprakları ekleyin, sıcak servis edin.

Arzuya göre kabak çekirdeği veya haşlanmış nohut ile süsleyebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:163341 • adı:Erzinan Çorba • gönderen:Doctor • indirme tarihi:05.05.2024 - 09:30