



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERZİNCAN ÇORBASI

10 bardak et suyu
250 gr. kıyma
1 avuç maydanoz yaprağı
3 diş sarımsak
2 soğan
2-3 bardak yoğurt
2 kaşık yağ
1/4 paket hazır erişte makarna
1 kaşık salça
2 kahve kaşığı kuru nane
1 kahve kaşığı kırmızı biber
Tuz
Karabiber

Kıyma, tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz yoğrulup, fındık büyüklüğünde yuvarlanıp, unlanır.
İnce doğranmış soğan 1 kaşık yağ ile kavrulur. Salça, su ve tuz konup kaynatılır.
Küçük küçük kırılmış erişte ve köfteler ilave edilir.
Erişte pişince sarımsaklı yoğurt konur ve ateşten alınır.
Üzerine kuru nane ve kırmızı biberli yağ gezdirilir.

Not: Çorbaya, erişte yerine haşlanmış 1 su bardağı nohut konarak değişik lezzette bir çorba yapılmış olur.
