ERZİNCAN ÇORBASI

https://yemek.name

250 gram yağsız kıyma
2 orta boy soğan
3 su bardağı yoğurt
6 su bardağı sıcak su
1.5 su bardağı erişte
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
3 diş sarımsak
3 yemek kaşığı zeytinyağı
4-5 dal maydanoz
Nane
Tuz
Karabiber

Kıymayı, 1 soğan rendesi, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ile yoğurarak fındık büyüklüğünde köfteler hazırlayın. Köftelerin üzerine un serpiştirin.
Diğer soğanı yağda kavurun, üzerine domates ve biber salçalarını ekleyin. 6 su bardağı sıcak su ilave ederek kaynatın.
Bu karışıma köfteleri ilave edin ve kaynatın.
Yoğurdu dövülmüş sarımsaklarla karıştırın.
Pişmiş olan köfteli çorbanın üzerine yoğurdu yavaş yavaş ilave ederek kaynatın.
Kırılmış erişteleri ekleyin.
Erişteler pişince çorbanın üzerine nane ile kızdırılmış tereyağı dökün.