ERZİNCAN ÇORBASI

http://www.hurriyet.com.tr

250 gram kıyma
1 yemek kaşığı maydanoz
1 bardak erişte
1 bardak dövmelik buğday
1 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Akşamdan buğdayı ılık suda ıslatın. Buğdayı iyice yıkayıp üstünü kapatacak kadar su koyun. 25 dakika kaynatıp bekletin.
Kıymaya karabiber ve tuz ekleyip, iyice yoğurun. Nohuttan daha büyük köfteler yapın. 1 kaşık tereyağını eritip, köfteleri içine atın ve tencereyi sallayarak pişirin. Kalan yağa salça ilave edip, karıştırın. 8 bardak su katıp, dövmeleri içine atın, pişirin. İçine 1 bardak erişte ve köfteleri atıp çorbaya tuz ilave edin. Köfte ve erişteleri 15 dakika süreyle kaynatın.
Üstüne tereyağında kızdırılmış pul biber döküp karıştırın. Kıyılmış maydanozla süsledikten sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:141324 • adı:Erzincan Çorbası • gönderen:yemek öğretmeni • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:04