



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERZİNCAN ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı (4 kişilik)

100 gram köy eriştesi
300 gram yoğurt
1 diş sarımsak
4 su bardağı et suyu veya su
1 adet yumurta sarısı
1 adet orta boy kuru soğan
150 gram köftelik kıyma
1 tutam pul biber, karabiber
1 çorba kaşığı un
1 tutam kuru maydanoz
Tuz
Üzeri için:
1 tutam nane
25 gram tereyağı veya zeytinyağı
1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Kıyma; pul biber, maydanoz, tuz ve karabiberle yoğrulup nohut büyüklüğünde yuvarlanır, una bulanılır. Tencereye et suyu ilave edilerek kaynatılır.

Kaynayan suya erişte ilave edilerek bir taşım kaynatılır.

Köfteler tencereye ilave edilerek 10 dakika daha kaynatılır.

Bir tava içerisinde, tereyağında küçük doğranmış soğanlar, nane, karabiber, toz biber, sarımsak ilave edilerek birlikte kavrulur, tencereye ilave edilir; bir taşım daha kaynatılır.

Bir yumurta sarısı ile birlikte çırpılan yoğurt tencereye en son karıştırılarak ilave edilir. Çorba, servis kâselerine alınır, kuru maydanoz serpilir.

