



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERZİNCAN ÇORBASI

1 su bardağı erişte
200 gram kıyma
1 adet küçük boy domates
2 çorba kaşığı un
2 su bardağı yoğurt
Su
Tuz
Karabiber
Üzerine:
2 çorba kaşığı tereyağı
Nane

Tencereye 7-8 su bardağı suyu alın. Kıyma, tuz ve karabiberi yoğurup küçük köfteler hazırlayın. Kaynayan suyun içine köfte, erişte ve küp doğranmış domatesi ilave edip pişmeye bırakın. Un ile yoğurdu bir kaptan çırpın ve çorba suyundan 1 kepçe alıp una ekleyin. Karıştırdıktan sonra yavaşça çorbanın içine katın ve bir yandan da karıştırın. Bir taşım daha kaynatın. Üzeri için tereyağını eritin ve naneyi ilave edin. Çorbanın üzerine gezdirin ve sıcak servis yapın.

