



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERZİNCAN ÇORBASI

250 gr kıyma
1 yumurta
250 gr un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 fincan sıvıyağ
1 çay kaşığı karabiber
250 gr yoğurt
1 soğan
1 çorba kaşığı nane
Tuz

- 1- Bir kaptan 250 gr un, yumurta, tuz karıştırılır. Su ilave edilerek sıkı bir hamur yoğrulur.
- 2- Hamur elle düzeltilip hamur tahtasına konarak oklava ile açılır. Hamurun inceliği mantı hamuru kalınlığında olmalıdır. Şeritlere bölünüp üst üste getirilerek erişte gibi kesilir. Bir bez üzerinde hafif kurutulur.
- 3- Kıymanın üzerine tuz, 1 fincan un, karabiber konarak iyice yoğrulur. Fındık büyüklüğünde parçalara bölünerek elle yuvarlanıp küçük köfteler yapılır. Bir tepsiye un serpilip, üzerine köfteler konup sallayarak köfteler unlanır.
- 4- Soğan ince ince doğranır. Tencereye tereyağı, sıvıyağ ve doğranmış soğan konup kısık ateşte kavrulur. Köfteler ilave edilerek tencereyi hafif sallamak suretiyle bir miktar pişirilir. Sıcak su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynayınca erişteler atılarak pişmeye bırakılır. Pişince tuz ve nane ilave edilip ateşten alınır. Çorba soğumaya bırakılır.
- 5- Yoğurt bir kaptan iyice çırpılır. Mikserle .çırpılması uygundur. Çorba sıcaklığını kaybedince yoğurt ilave edilip karıştırılıp servis yapılır.