



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERZİNCAN ÇORBASI

Köfte için:

200 gr kıyma

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

Çorba malzemesi:

1 adet kuru soğan

1 çorba kaşığı salça

1 su bardağı erişte

2 kase yoğurt

2 diş sarımsak

2 su bardağı et suyu

Tuz

Köfte malzemesi yoğrulur, minik köfteler yapılır. Yağda ince kıyılmış soğan pembeleştirilir. Salça ve tuz katılır. 5 su bardağı su katılır. Unlanmış köfteler katılır. Diğer tarafta yoğurt, et suyu ve dövülmüş sarımsak, az tuzla karıştırılır. Karışıma eklenir. En son haşlanmış erişte katılır bir taşım kaynatılır.