



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ERZİNCAN ÇORBASI

Çiğdem Akyol

250 gr. kıyma  
1 adet kuru soğan  
1 avuç erişte  
1 avuç ince kıyılmış taze fasulye  
1 kaşık salça  
1 su bardağı yoğurt  
3 diş sarımsak  
bir tutam dereotu-maydanoz  
tuz  
nane  
karabiber  
kekik,  
pul biber,  
kimyon

Bir tencereye su koyun, kıyılmış fasulyeleri atarak haşlanmaya bırakın. Kıymaya soğan rendeleyip, karabibe ekleyin ve yoğurun. Nohut büyüklüğünde köfteler hazırlayın. Köfteleri kaynayan suya bırakın. Dövmüş sarımsakları da ekleyip pişirin. Fasulyeler yumuşayınca bir avuç erişte ve ince kıyılmış maydanoz-dereotu ekleyin. Erişterler kabarcık bir kaseye çorbanın suyundan bir kepçe alın ve yoğurtla karıştırın. Azar azar kaynayan çorbaya ilave edin ve sürekli karıştırın. 1-2 dakika daha pişirin. Bir tavada tereyağı eritin, baharatları ve salçayı ekleyin. Bu karışımı çorbanın üzerine gezdirip, ocağı kapatın. Tuzunu ayarlayıp servis yapın.