



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERZİNCAN ÇORBASI

10 bardak su
250 gram kıyma
3 diş sarımsak
1 soğan
3 bardak yoğurt
2 kaşık sana klasik
1 kaşık salça
1/4 paket erişte
2 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı pul biber
2 yemek kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1/2 demet maydanoz

Kıyma tuz karabiber kıyılmış maydanoz yoğrulup fındık büyüklüğünde yuvarlanıp unlanır.İnce doğranmış soğan sana yağı ile kavrulur.Salça su tuz konup kaynatılır.Küçük küçük kırılmış eriştelere ve köftelere eklenir,Erişteler ve köfteler pişince sarımsaklı yoğurt eklenir ve ateşten alınır, Üzerine nane ve kırmızı biber gezdirilir.
