



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ERZİNCAN ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

100 g kıyma  
50 g erişte  
150 g taze fasulye  
1 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı salça  
10 dal maydanoz  
10 dal dereotu  
½ çay kaşığı nane  
50 g nane  
1 çorba kaşığı tereyağı

Kıyma, karabiber ve tuzla yoğrularak minik köfteler yapılır.  
Uygun bir tencerede salça suyla karıştırılarak kaynatılır.  
Ortalama 5 mm kalınlıkta verev doğranmış fasulyeler ilave edilerek haşlanır.  
Fasulyeler yumuşayınca köfteler eklenerek 10 dakika kadar daha kaynamaya bırakılır.  
Erişte ve sarımsaklar da eklendikten sonra yumuşayınca kadar pişirmeye devam edilir.  
Ateşten alınarak üzerine ince kıyılmış maydanoz ve dereotu gezdirilir.  
Bir miktar çorba suyuyla sulandırılan yoğurt çorbaya eklenir.  
Eritilmiş tereyağlı nane çorbanın üzerine gezdirilir.  
Sıcak olarak servise alınır.

