



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERZİNCAN UN ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

100 gr kıyma

1 Yemek Kaşığı un

1 Adet küçük soğan

1 Adet küçük domates

1 Kase erişte

1,5 Kase yoğurt

Kıyma, tuz, karabiber yoğrulur leblebi büyüklüğünde köfteler yapılır ve un koyulmuş bir tabakta sallanarak una bulanır. Tencereye margarin ve rendelenmiş soğan konulur. Hafifçe sararınca kabuğu soyulmuş ve tavla zarı iriliğinde doğranmış domates ilave edilir. 1-2 Dakika sonra 5-6 su bardağı su ve tuzu eklenir, kaynamaya bırakılır. Kaynayınca köfteler ve erişte eklenir. Kaynamaya bırakılarak katı bir çorba yapılır. Diğer tarafta yoğurt çırpılır. Katı ayran kıvamına gelinceye kadar su katılır. Kuru nane ile istenirse ezilmiş bir diş sarımsak eklenir. İlk sıcaklığı çıkmış çorbaya karıştırılarak katılır. Servis yapılır.
