



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERZURUM ÇORBASI

200 gr, kıyma
1 bardak dövme (aşurelik buğday)
1 bardak erişte
1 bardak yoğurt
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet yumurta
1 tutam reyhan
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Karabiber
Tuz

Dövmeyi gecedan ıslatın. Kıymayı, karabiber ve tuzla yoğurup, nohuttan daha büyük köfteler yapın. Köfteleri una bulayın. Dövmelerin suyunu döküp, tekrar su koyup pişirin. Yumurtayı unla çırpıp yoğurt ekleyerek karıştırın. Ocağın altını açmadan, hazırladığınız karışımı hızlı bir şekilde dövmeye ekleyin. Ocağın altını açarak bu kez de karıştırarak pişirin. Hazırladığınız köfteleri ve erişteleleri ekleyip 20 dakika kaynatın. Çorbanın kıvamını kontrol edin, suyu az gelirse sıcak su eklemelisiniz. Üzerine reyhan atıp, tereyağında kızdırdığınız pul biberi çorbanın üzerine gezdirin ve servise sunun.