



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERZİNCAN ÇORBASI

Ümit Usta

250 gr dana kıyması
2 çorba kaşığı un
2 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
4/3 su bardağı erişte
3-4 diş sarımsak
2 su bardağı yoğurt
2-3 tatlı kaşığı kuru nane
150 gr margarin
Tuz ve karabiber

Kıymayı yeterince tuz ve karabiber ile yoğurup 15 dakika buzdolabında dinlendirelim.

Dinlenmiş kıymadan nohut büyüklüğünde köftelikler yuvarlayıp içinde un olan tepsiye koyalım.

Kuru soğanları yemeklik kıyıp 100 gr margarin yağında kavuralım. Salçayı ve baharatını katıp biraz daha kavurduktan sonra 6 su bardağı sıcak su ekleyip pişirmeye devam edelim.

İyice kaynayınca köfteleri de katalım.

5-6 dakika sonra erişteyi de tencereye katıp hepsinin iyice pişmesini bekleyelim.

Bu esnada sarımsakları dövüp yoğurda katalım ve tencereden aldığımız bir kepçe çorba ile ılıştırıp çorbaya ilave edelim.

Bir taşım daha kaynatıp kalan yağda yaktığımız kuru nane ile birlikte servis yapalım.