



## HERLE (KEMAH ERZİNCAN)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 5 yemek kaşığı un
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tutam kuru nane
- 1 tutam pul biber
- 1 litre su

İlk olarak bir tencereye tereyağı konularak eritilir.  
Un tencereye dökülerek kahverengi alıncaya kadar kavrulur.  
Tencereye soğuk su, karabiber ve tuz da katılarak tencere kaynayıncaya kadar karıştırılır.  
Kaynayan çorbanın üzerine isteğe göre kuru nane veya pul biber dökülerek servis edilir.

