



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESME AŞI (ERZURUM)

Erzurum İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Yeşil mercimeklerin haşlandığı suya un, tuz, yumurta ve suyla yapılan hamurdan şeritlerhalinde kesilmiş eriştelere dökülür ve pişirilir. Başka bir tavada tereyağı, soğan, salça kavrulur, hazırlanan sos çorbaya dökülür.

Karabiber, kırmızıbiber ve arzu edilirse çorbalık köfte eklenir, üzerine tarhın otu dökülür, çorba servis edilir.

