



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KESME ÇORBASI (ÜZÜMLÜ ERZİNCAN)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

Erişte için:

1 tutam tuz

1 yumurta

1 bardak su

1 kase un

Fındık köfte için:

1 kase kıyma

1 tatlı kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

Çorba için:

150 gr. tereyağı

1 ince doğranmış büyükbaş soğan

1 litre ayran

1 litre su

Un, yumurta, su ve tuz bir kap içerisinde yoğrulur.

Elde edilen hamur 10 dk. kadar dinlendirildikten sonra böreklik yufkadan biraz daha kalın olacak şekilde açılır.

Açılan yufkalar erişte şeklinde kesilir.

Fındık köfte için, kıyma, karabiber ve tuz bir kapta yoğrulularak fındık büyüklüğünde köfteler şeklinde yuvarlanır.

İlk olarak bir tencereye tereyağı atılarak eritilir.

Daha sonra ince doğranmış soğanlar tereyağı içerisinde pembeleştirilir.

Peşine tencereye su katılarak bir taşım kaynatılır.

Tencere içerisindeki malzemeler kaynayınca erişte ve köfteler de atılarak 10 dk. kadar daha kaynatıldıktan sonra tencere soğutulmaya bırakılır.

Tencere içerisindeki malzemeler ılık hale gelince ayranı ve istenilen miktarda nanesi de eklenerek iyice karıştırılır.

Ilık olarak servis edilir.

