



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KITIRLI AYRAN ÇORBASI

3 Çorba Kaşığı Erişte

1/2 kg Yoğurt

1 Adet Yumurta

İsteğe Bağlı Sıvı Yağ

İsteğe Bağlı Su

8 Çorba Kaşığı Un

Sos İçin:

İsteğe Bağlı Tereyağı

İsteğe Bağlı Nane

Erişteler suda haşlanır. Hamuru için bir kaptaki un, su ve yumurta yoğurulur ve nohut büyüklüğünde parçalara ayrılır. Hamurlar kızartılır. Yoğurt, yumurta, un ayrı bir kaptaki su ilave ederek iyice karıştırılır. Hazırlanan karışım karıştırarak haşlanan eriştelerle ilave edilir ve kaynayana kadar pişirilir. Üzeri için yağ eritilir ve nane ilave edilir. Hazırlanan kırırlar ile servis edilir.
