



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI ERİŞTE ÇORBASI

150 gr kıyma
1 su bardağı erişte
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
6 su bardağı su
1 çorba kaşığı tereyağı

Kıyma tencereye konur, yağsız olarak kavrulur. Sonra tereyağı ve un eklenir, bir kaç tur çevrilir. Üzerine salça ve tuz eklenir. Biraz daha kavurduktan sonra su katılır. Su kaynayınca eriştelere ilave edilir. Eriştelere şişene kadar ara sıra karıştırarak pişirilir.