



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ ERİŞTE ÇORBASI

300 gr. kıyma
1 adet soğan
6 dal maydanoz
1/2 çay kaşığı karbonat
Tuz, kimyon, karabiber
Çorba için:
1 su bardağı erişte
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
1 adet kıyılmış soğan
2 diş kıyılmış sarımsak
Tuz

Kıyma, rendelenmiş soğan, kıyılmış maydanoz, karbonat, tuz, kimyon ve karabiberi yoğurun. Harçtan misket büyüklüğünde parçalar koparın ve avucunuzda yuvarlayarak köfteleri hazırlayın. Çorba için; tereyağı, salça, kıyılmış soğan ve sarımsağı bir-iki dakika kavurup üzerine su ve tuz ilave edin. Kaynadıktan sonra köfteleri ilave edin. Köfteler yarı yarıya pişince erişteyi ekleyin, erişte pişene kadar ocakta tutun.

