



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ ERİŞTE ÇORBASI

Haliç Üniversitesi

Et suyu 5 su bardağı
Dana kıyma 200 gr.
Maydanoz 4 dal
Sarımsak 3 diş
Soğan 1 adet
Yoğurt 1 su bardağı
Yağ 2 yemek kaşığı
Erişte makarna 1 paket
Salça 1 yemek kaşığı
Kuru nane 1 tatlı kaşığı
Kırmızı biber 1 tatlı kaşığı
Tuz karabiber göz kararı

Kıyma tuz karabiber maydanoz yoğrulup fındık büyüklüğünde yuvarlanıp unlanır.
İnce doğranmış soğan yağ ile kavrulur. Salça su ve tuz konup kaynatılır.
Erişte ve köfteler ilave edilir.
Erişte pişince sarımsaklı yoğurt konur ve ateşten alınır.
Üzerine kuru nane ve kırmızı biberli yağ gezdirilir.

