



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ ERİŞTE ÇORBASI

3 Çorba kaşığı kıyma
yarım su bardağı erişte
yarım su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
Çeyrek tatlı kaşığı karabiber
1 Çorba kaşığı un
Yarım çorba kaşığı tereyağı
Yarım çorba kaşığı nane
1 Küçük soğan

Tencereye 6 su bardağı su koyup kaynatınız. Tuz ve yağ ilave ederek eriştelere içine atınız. Etin içine rendelenmiş soğan, biraz tuz ve karabiber katıp yoğurunuz. Fındık büyüklüğünde yuvarlayarak un serpilmiş bir tepsiye koyunuz. Tepsiyi sağa sola hareket ettirerek köftelerin unlanmasını sağlayınız. Erişteli suya ilave edip hafif hararetli ısıda eriştelere yumuşayınca kadar pişiriniz.
Yoğurdu bir kap içinde eziniz. Çorba suyu ile ılıklaştırıp kaynamakta olan çorbaya karıştırarak katınız. Bir taşım kaynatıp çorba kâsesine boşaltarak üzerine kuru nane serpiniz.

Not: Köfte yerine 1/2 su bardağı kırmızı mercimek ilave edilerekte hazırlanabilir.

[ML® Yoğurtlu Erişte Çorbası için tıklayın](#)