



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ ERİŞTE ÇORBASI

Ümit Usta

250 gram kıyma
2 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
1 su bardağı erişte
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
2 çorba kaşığı un

Kuru soğanın bir tanesini rendeleyip yeterince tuz, karabiber ve kıyma ile birlikte iyice yoğuralım.
15-20 dakika dinlendirip yuvarlak misket büyüklüğünde köfteler hazırlayıp margarin yağında kızartalım.
Diğer kuru soğanı ince ince kıyıp, kıyılmış sarımsak ile birlikte kalan margarin yağında ve orta ısı ateşte soğanlar iyice yumuşayınca kadar kavurup unu ilave edelim.
İyice karıştırıp 1,5-2 litre kadar su ilavesi ile kaynatalım.
Erişteleri de ilave edip ara sıra karıştırarak pişirelim.
Son olarak köfteleri de ilave edip, bir taşım daha kaynattıktan sonra sıcak sıcak servis yapalım.
