



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ ERİŞTE ÇORBASI

50 g Köftelik Kıyma
1/2 Su Bardağı Un
1 Su Bardağı Ev Eriştesi
4 Su Bardağı Yoğurt
2 Diş Sarımsak
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
İsteğe Bağlı Tuz
İsteğe Bağlı Karabiber
İsteğe Bağlı Kuru Nane
İsteğe Bağlı Pul Biber

Erişteleri, 4 su bardağı kaynar suda diri kalacak şekilde, haşlayıp dinlenmeye bırakalım. Kıymayı, tuz ve karabiber ile yoğurup misket büyüklüğünde köfteler hazırlayalım. Una buladığımız köftelerimizi çok az yağda kızartalım. Çırparak seyrelttiğimiz yoğurdumuzu dinlenmiş erişteye karıştırarak yavaş yavaş çorbaya yedirelim. Çorbamıza bir havanda dövdüğümüz veya bıçakla ezdiğimiz sarımsaklarımızı da ilave edelim. (Yoğurdun kesilmemesi için tuz en son eklenmelidir.) Küçük bir tavada tereyağını eritip nane ve pul biber yakalım. Kızarmış köfteleri ve naneli yağımızı da çorbaya ekleyip, karıştırdıktan sonra servis edelim.