



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ ERİŞTE ÇORBASI

2-3 çay bardağı erişte
6 su bardağı su
4 çorba kaşığı yoğurt
400 gram kıyma
Karabiber
Kırmızıbiber
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım demet dereotu
3 diş sarımsak
Tuz
Nane

Tencerede altı su bardağı suyu kaynatın, üzerine erişteyi ekleyip kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Yoğurdu çırpıp içine dökün, iki dakika daha kaynatın. Çorbanın köftesini hazırlamak için kıyma, karabiber ve kırmızıbiberi yoğurup top köfteler yapın. Una buladığınız köfteleri yağda kızartın, çorbaya ekleyin. Nane, kıyılmış dereotu, ezilmiş sarımsağı ilave edin. Çok doyurucu bir çorba olduğu için yanında bir salata yeter iftarda bence.