KÖFTELİ ERİŞTE ÇORBASI

200 gr kıyma
2 su bardağı erişte
1 adet soğan
3 çorba kaşığı margarin
2 su bardağı yoğurt
1 diş sarımsak
8 su bardağı sıcak su
1 çorba kaşığı kuru nane
Tuz

Kıyma, karabiber, tuzu büyük bir kaseye alın yoğurun misket büyüklüğünde top top hazırlayın her bir misketi una bulayın fazlalık ununu silkeleyin.
Soğanı yemeklik doğrayın. Margarini pişirme tenceresine alın, soğanı ilave edin pembeleşinceye kadar kavurun üzerine köfteleri ilave edin, tencereyi sallayarak köfteleri dağıtmadan 1-2 dakika kavurun.Üzerine sıcak su ve erişteyi ekleyin kaynayıncaya kadar açık ateşte kaynayınca orta kısık ateşte pişirin.
Sarımsağı ezin yoğurda ekleyip karıştırın.Pişen çorbanın suyundan yoğurda alıp ılıştırın pişen çorbaya ekleyin karıştırarak iki taşım kaynatın üzerine nane ve tuz ekleyin karıştırın ocağı kapatın. Servis kaselerine alıp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:95139 • adı:Köfteli Erişte Çorbası • gönderen:yenidoğan • indirme tarihi:23.04.2024 - 15:02