



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖFTELİ ERİŞTELİ ÇORBA

1 su bardağı erişte
125 gr kıyma
1 soğan
1 yumurta
1 kâse yoğurt
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz
Toz kırmızıbiber
Su

Tencerenin içerisine yaklaşık bir litre suyu koyuyoruz. Ocağın altını yakıyoruz. Su kaynayınca içerisine erişteyi atıyoruz. Bu arada köftesi için kıymayı bir kap içine alıp minik bir soğanı üzerine rendeliyoruz. Tuz, karabiber ilave edip yoğuruyoruz. Fındık büyüklüğünde köfteleri yuvarlıyoruz. Sıra terbiyesine geldi. Bir kâseye yoğurdu, yumurtayı, unu, bir su bardağı soğuk suyu alıp telle iyice çırpıyoruz. Üzerine bir su bardağı kaynar su ilave ederek ılıtıyoruz. Kaynamakta olan eriştenin üzerine kaşıkla karıştırarak yavaşça terbiyeyi döküyoruz. Kaynamaya başlayınca kıvamını kontrol ediyoruz. Tuzunu ilave ediyoruz. Çorbamız piştiğinde köfteleri tereyağı ve sıvı yağ koyduğumuz tavada kızartıyoruz. Tavadan alırken üzerine toz kırmızıbiberini atıp bir çevirdikten sonra çorbanın üzerine döküyoruz.



Fotoğraf "AyGölgesi" tarafından gönderildi. 29.10.2014