



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAHSUDE ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Adet soğan
2 Diş sarımsak
1 Aldığı kadar kuru nane
2 Bardak yoğurt
200 gr kıyma
2 Bardak erişte
8 Bardak sıcak su
Aldığı kadar toz kırmızı biber

Kıyma, karabiber, tuzu büyük bir kaseye alın yoğurun misket büyüklüğünde top top hazırlayın her bir misketi una bulayın fazlalık ununu silkeleyin. Soğanı yemeklik doğrayın. SANA MARGARİNİ 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 kaynayınca 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.