



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUKAŞERLİ ERİŞTE ÇORBASI (ELAZIĞ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

½ su bardağı Mukaşer
1 kase erişte
1 çorba kaşığı nane
1/2 yemek kaşığı domates salçası
1/2 yemek kaşığı biber salçası
1 orta boy kuru soğan
2 servis kaşığı kavurma
1 çay kaşığı pulbiber
8 su bardağı su (daha fazla ihtiyaç duyulursa eklenebilir.)
Tuz
İsteğe göre tereyağı da kullanılır

Soğanlar küçük küçük doğranır. Kavurma ile beraber bir tencerede kavrulur. Domates ve biber salçası soğanlara ilave edilir. Kaynatılmış su ilave edilir. Mukaşerler iyice yıkanır süzgeçte beklemeye bırakılır. Hazırlanan Mukaşer kaynamakta olan tenceredeki suya eklenir. 10 dakika pişirilir. Erişte, Nane ve Pul biberi eklenir. Aşır ateşte 15 dakika daha kaynattıktan sonra ateşten alınır ve tuzu eklenir. Eğer suyu azaldıysa göz kararı biraz daha sıcak su ilave edilir. Çorba servise hazırdır.

Not: Mukaşer siyah nohutun kabuklarının soyulmuşudur.

