



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUBAŞERLİ ERİŞTE ÇORBASI (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 su bardağı mukaşer
1,5 su bardağı erişte
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı kavurma
1 adet kuru soğan
1/4 yemek kaşığı domates salçası
1/4 yemek kaşığı biber salçası
8 bardak su
1 tatlı kaşığı kuru nane
Tuz

Bir tencereye küçük küçük doğranan soğan, kavurma ve tereyağı konur. Bir müddet karıştırılarak kavrulur. Daha sonra üzerine salçalar ilave edilerek kavrulmaya devam edilir. Kavrulduktan sonra üzerine tuz ve 8 bardak su ilave edilir.

Mukaşerler kaynamakta olan suya katılarak 20 dk kadar pişirilir. Mukaşerler piştikten sonra nane ve erişteler eklenir.

10 -15 dk kadar daha pişirilir.

Sıcak olarak servis yapılır.

