



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## REYHANLI KESME HAMUR ÇORBASI

THY Skylife

5 su bardağı et suyu  
1,5 çay bardağı erişte  
3 domates  
1,5 yemek kaşığı tereyağı  
1 çorba kaşığı kuru reyhan  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz

Et suyunu tencereye alıp kaynatın. İçine eriştelere atın ve pişirmeye bırakın. Tereyağını eritin ve içine kuru reyhanı ilave edin. Domatesleri rendeleyip tuz ve karabiberle beraber tereyağına ekleyin ve pişirmeye bırakın. Sos piştikten sonra çorbanın içine dökün. İki dakika daha kaynatıp çorbayı servis edin.

