



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİLOFTA ÇORBASI (ANTALYA)

Erişte için:

Un

Tuz

Su

Çorbası için:

Su

Toz şeker

Tereyağı

Çubuk tarçın

Toz tarçın

Karanfil

Dövülmüş ceviz

Susam

Erişte için un ve tuzu bir yoğurma kabına alın. Azar azar su ilave edip sert bir hamur elde ederek yoğurun.

Hamurun üzerini örtüp yarım saat dinlendirin.

Hamuru 2 mm kalınlığında unlanmış tezgahta merdane ile açın ve erişte şeklinde ince şeritler kesin.

Çorba için suyu kaynatın ve içine hamurları atın. Şekeri, tereyağını, tarçınları ve karanfili de ilave edin.

Erişteler yumuşayana kadar pişirin. Gerekirse çok az daha su ilave edin. Son kaynamasında kalan malzemeleri de ilave edin ve karıştırın.

Sıcak veya soğuk servis edebilirsiniz. Şekeri az gelirse isteğe bağlı ekstradan bal ile tatlandırabilirsiniz.

