



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÖĞÜŞ ERIŞTEİ ÇORBA

- 1 paket erişte söğüş
- 2 çorba kaşığı soya sosu
- 4 adet taze soğan (jülyen doğranmış)
- 2 su bardağı kabak (ince dilimlenmiş)
- 2 diş sarımsak (soyulmuş, çintilmiş)
- 1 tatlı kaşığı muskat
- 1/4 tatlı kaşığı karabiber
- 6 su bardağı su (kaynar)
- 2 paket toz tavuk bulyon veya 2 tablet tavuk bulyon
- 1 su bardağı domates suyu Yarım su bardağı erişte makarna veya pirinç Tuz
- 2 tatlı kaşığı buğday nişastası
- 5 sap maydanoz (ince kıyılmış)

Kaynar suda bulyonları eritin. Domates suyunu ilave edin. 2-3 dakika kaynatın. Makarnayı içine atıp ateşi kısın. Soya sosu, soğan, kabak, sarımsak, muskat, karabiber ve erişte söğüşü ilave edin. Sebzeler yumuşayınca kadar kaynatın. Buğday nişastasını çorbanın suyuyla ezin. Kaynayan çorbaya ilave edin ve 3 dakika daha kaynatın. Arzuya göre üzerine maydanoz serpin. Servis yapın.