



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZME ERİTE ÇORBASI

1 su bardağı erişte
6 çorba kaşığı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Erişte kaynar suya atılır ve yumuşayana kadar haşlanır. Sonra blenderden geçirilir. Tencereye tavuk suyu ve tuz konur. Kaynayınca çekilen erişte atılır. Karıştırarak bir taşım pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:90702 • adı:Süzme Erişte Çorbası • gönderen:zorbey • indirme tarihi:23.04.2024 - 09:57