



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TERBİYELİ KÖFTELİ ERİŞTE ÇORBASI

1 kase erişte  
1 soğan  
1 yemek kaşığı salça  
Pul biber  
Tuz  
Köftesi için:  
200 gram kıyma  
1 yemek kaşığı köftelik bulgur  
Tuz  
Karabiber  
Terbiyesi için:  
1 kase yoğurt  
1 yumurta sarısı  
1 tarlı kaşığı un  
Üzeri için:  
Nane

Kötesi için, kıyma, bulgur, tuz ve karabiber yoğurularak misket kadar köfteler hazırlanır. Bir tencerede doğranmış soğanlar kavrulur, salça ve pul biber ilave edilir. Üzerine sıcak su konur. Su kaynayınca üzerine köfte ve erişte konur, pişmeye bırakılır. Terbiyesi için, bir kaptan yoğurt, un ve yumurta sarısı çırpılır, üzerine iki kepçe sıcak çorba suyundan katılıp karıştırılır. Hazırlanan terbiye çorbaya katılır, tuzu eklenir, biraz daha kaynatılır. Üzerine kuru nane serpererek servis edilir.

