



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUTMAÇ ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 3 Yemek Kaşığı un
- 2 Yemek Kaşığı yoğurt
- 1 Çay Kaşığı pul biber
- 2 Adet yumurta sarısı
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Adet limon suyu
- 1 Çay Bardağı erişte
- 1 Litre et suyu

Öncelikle bir kabın içine un, yoğurt, limon suyu, yumurta sarıları ve 1 bardak sütle karıştırılır. Kaynamakta olan et suyuna yoğurtlu karışımı yavaş yavaş ilave edelim. Karıştırılır ve ağır ateşte kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra içine erişteleri ilave edelim. Bu şekilde 10 dakika daha pişirelim. Sana margarini eritip pul biber ve naneyi kavurup üzerine dökelim. Tuzunu ve karabiberini ekleyip ocaktan alalım ve sıcak olarak servise sunalım.