



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## UN ÇORBASI (ERZİNCAN)

Çorba İçin:

300 gram kıyma

Tuz

Karabiber

1 kaşık un (köftelere serpmek için)

3-4 yemek kaşığı zeytinyağ

1 adet soğan

1 su bardağı erişte

1 su bardağı haşlanmış nohut

1-1,5 litre kadar sıcak su

Terbiye İçin:

2 su bardağı kadar yoğurt

1 tepeleme yemek kaşığı un

1 yumurtanın sarısı

Yarım limon suyu

1-2 diş sarımsak (rendelenecek)

1 su bardağı su

Servis İçin:

2 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı dolusu nane

Tuz

Karabiber

Çorba için, önce köfteyi hazırlıyoruz, bunun için kıyma, tuz, karabiberi iyice yoğurup, misket büyüklüğünde toplar yapıp, unladığımız tepsiye diziyoruz zeytinyağ da önce soğanları kavurup, daha sonra köfteleri de ekleyip 3-4 dakika köftelerin rengi dönene kadar pişiriyoruz suyunu, erişteyi ve haşlanmış nohutları da ekleyip, erişteley yumuşayınca kadar pişiriyoruz.

Terbiye için gerekli tüm malzemeleri (yoğurt, un, yumurta, sarımsak, limon suyu ve bir bardak su) pürüzsüz hale gelen kadar karıştırıyoruz, (ben blender kullandım) yoğurdun kesilmemesi için çorbanın da suyundan biraz ekleyip, tencereye boşaltıyoruz.

Ayrı bir kaptan hazırlayıp kızdırdığımız tereyağ, zeytinyağ ve nane karışımını da ekliyoruz.

En son olarak da tuzunu karabiberini ekleyip ocaktan alıyoruz.