



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN ÇORBASI (ERZİNCAN)

Yıldız Varlık

- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 200 gr kıyma
- 1 kepçe erişte
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı un
- 1 tutam maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 tutam dereotu (ince kıyılmış)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 4 bardak su
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- Tuz
- Kuru nane
- Karabiber

Kıyma, tuz ve karabiberle yoğrulur.

2 yemek kaşığı un tepsiye yayılır.

Kıymadan yapılan minik toplar tepside unlanır, bir kenara konur.

Soğan ve sarımsak ince, küp şeklinde doğranır. 1 yemek kaşığı tereyağında kavrulur. Yağ miktarı arzuya göre artırılabilir.

Soğanlar tamamen kendini bırakınca su ilave edilir. Su miktarı göz kararıdır. Çorba koyuluğu nasıl tercih ediliyorsa ona göre eklenmelidir.

Su kaynadıktan sonra köfteler ve eriştelere içine atılır.

Köfteler pişip eriştelere yumuşayınca da içerisine terbiyesi eklenir.

Çorbanın terbiyesi için yumurta, yoğurt ve 1 yemek kaşığı un bir kâsede çırpılır. Yumurtanın pişmemesi ve yoğurdun kesilmemesi için yavaş yavaş çırpılmaya devam edilir.

Terbiye ısınca kâseden tencereye yavaşça dökülür, çorbanın karıştırılması bırakılmaz.

Tuz ve kuru nane de eklenir. Kaynayana kadar karıştırılır ve altı kapatılır. Ancak karıştırmaya devam edilir.

Çorba sıcakken dereotu ve maydanoz da eklenir.

Piştikten sonra çorbanın kapağı kapatılmaz ki, yoğurt kesilmesin. Başka bir kaptaki tereyağı ve biber salçası kızdırılır, çorba servis edilmeden önce üzerine dökülür.



© lezzetler.com tarif no:177917 • adı:Un Çorbası (Erzincan) • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 10:50