



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAYLA ÇORBASI (KARAMAN)

Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

MALZEMELER

yağsız süzme yoğurt yarım kilo

Nane 1 tatlı kaşığı

Pul biber 1 tatlı kaşığı

tereyağı 250 gr.

HAMUR İÇİN:

Yumurta 1 adet

Su 1 çay bardağı

tuz 1 çay kaşığı

YAPILIŞI:

Hamuru: Bir yumurta, 1 çay bardağı su, tuz, bir kaba konur. Üzerine un ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında oluncaya kadar yoğrulur. Bir tane beze halinde elde yuvarlanıp, merdane ile kalın yufka halinde açılır. 1 cm.'lik kareler halinde küçük küçük kesilir ve bir bez üzerinde 1 gün kurutulur. Çorbanın yapılışı: 1 litre suyu kaynatıp kestiğimiz hamurun bir çay bardağını alırsınız. Geri kalanını kaynayan suyun içine koyarsınız. Hamur yumuşayınca ocağın altını kapatırsınız. Bu erişteli suyun içine yoğurdu karıştırarak koyarsınız. Bir tavada yağı eritip ayırdığımız 1 çay bardağı erişteli suyu yağa atıp pembeleşinceye kadar kavurursunuz. Üzerine nane, pul biber, tuz ilave ederek yoğurtlu eriştelenin üzerine dökerek servis yaparsınız.