



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU ERİŞTE ÇORBASI

1 su bardağı erişte  
500 gram yoğurt  
1 adet yumurta  
2 yemek kaşığı un  
2 tatlı kaşığı tuz  
2 su bardağı  
2 tatlı kaşığı tuz  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 adet kuru soğan  
2 tatlı kaşığı nane  
Yarım tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Tencereye 1,5 litre su koyup kaynatın.

Su kaynayıncaya erişteyi suya koyup pişmeye bırakın.

Yoğurt, yumurta ve unu ayrı bir kasede çırpın.

Eriştelerin suyundan kepçeyle alıp yoğurtlu sosu ılıştırın ve çorbanıza ekleyip karıştırın. Çorbanız fazla koyu olursa biraz daha sıcak su ilave edin.

Tuzu da ekleyip çorbanın altını kısın.

Bu arada soğanları küp küp doğrayın.

Tereyağını tavada eritip soğanları bu yağda kavurun ve çorbaya ekleyin.

5-10 dakika demlendirdiğiniz çorbanızı servis edebilirsiniz.

