



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU KÖY ERİŞTESİ ÇORBASI

- 1 su bardağı erişte
- 1 ay kaşığı sıvı yağ
- 1 ay bardağı Sütas Kaymaksız Yoğurt
- 1 yemek kaşığı un
- 1 adet yumurta
- 1 adet domates
- 1 bağ maydanoz
- 1 ay kaşığı tuz

Bir tencere içerisine haşlama suyu koyun ve sıvı yağ ilave ederek suyu kaynatın. Kaynayan suyun içerisine erişte­leri ilave edip karıştırarak 8 dakika pişirin. Bir karıştırma kasesi içinde Sütas Kaymaksız Yoğurt, yumurta ve unu iyice karıştırın. Haşlanmakta olan eriştenin suyundan 1 yemek kaşığı alıp yoğurtlu terbiyenin içerisine ilave ederek, saat yönünde iyice karıştırın. Erişte tenceresini ocağın üstünden alın, kenarda içerisine yavaş yavaş yoğurtlu terbiye ilave ederek saat yönünde karıştırmaya devam edin. Çok kısık ateşte çorbayı iki dakika daha pişirdikten sonra kenara alın. Domatesi, kabuğunu soyup i çekirdeklerini aldıktan sonra minik küpler şeklinde doğrayın ve çok ince şekilde kıydığınız maydanozla beraber hazırladığınız çorbanın içerisine ilave edip tuz ekleyerek servis edin.

