



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YÖRÜK ÇORBASI

2 lt su
2 su bardağı nohut
1/2 paket erişte
2 yemek kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı kuru nane
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz

Nohut akşamdan ıslatılır ve ertesi gün kaynamakta olan suya ayıklanıp yıkanmış olarak atılır. Hafifçe pişmesine yakın erişteler atılır, tuz ilave edilir. Altı kısılarak pişirilir. Erişte ve nohut iyice pişince ateşin altı kapatılır. Ayrı bir tencerede yağ hafifçe eritilip biber salçası, nane ve dövülmüş sarımsak bir sos haline getirilip çorbanın içine atılır, 3 dakika da bu şekilde pişirilir. Eğer koyu olmuş ise kaynamış su ilave edilir.

Not: Bu çorbada erişte yerine mantı kullanılması tavsiye edilir. Erişte vakti kısıtlı olanlar içindir.

