

## Eriste Corbasi

### Malzemeler

2 soğan

2 yemek kasigi tereyagi

1 yemek kasigi kuru nane

3 kase yogurt

Yarım cay bardagi un

5 dis sarimsak

Kofte icin:

500 gram kiyma

Tuz, karabiber

Yarım cay bardagi un

Eriste icin:

1 yumurta

Aldigi kadar un

Aldigi kadar su

Tuz

### Yapilisi

Eriste icin yumurta, un, tuz ve su ile sert bir hamur yogurulur. Hamur bezelere ayrilip acildiktan sonra once serit seklinde daha sonra eriste seklinde kesilir. Eristeler kurutulur. Kofte icin kiyma, un ve baharatlar karistirilip misket kofteler hazirlanir. Kofteler una bulanir. Corba icin soğan yemeklik dogranip tereyaginda kavrulur. Kofteler eklenip kizartilir. Nane eklenir. Tencereye kaynar su eklenip kaynatilir. 1.5 kase kadar kuru eriste eklenir. Sosu icin yogurt, un ve corbanin suyundan 1-2 kepce kadar cirpilip karistirarak corbaya yedirilir. Sarimsaklar ezilip eklenir. Eristeler pisince corba servis edilir.