ERZURUM ÇORBASI  
  
Malzemeler ; 6 kişi için

300 gr Kıyma

1 çay bardağı Yıldız Şehriye

1 adet Kuru Soğan,

1 Kase Yoğurt

1 yemek kaşığı Salça

2 diş Sarımsak

1 yemek kaşığı Tereyağ

Nane, Kara Biber, Pul Biber, Tuz  
  
Yapılışı:

Kıymayı tuz karabiber ve rendelenmiş soğanla yoğurun.Misket büyüklüğünde köfteler yapın.

İki kaşık salça ve bir lt. suyu kaynatıp köfteleri içine atın.

Köftelerin pişmesine yakın şehriyeleri ekleyin.Diğer tarafta hazıırladığınız sarmısaklı yoğurdu karıştıra karıştıra tencereye ekleyip ateşten alın.

Servis yaparken tereyağında kızdırılmış pul biber ve nane karışımını üzerine gezdirin.