



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ET SUYUNDAKİ UN TOPLARI

Malzemesi:

20 gr. tereyağı  
1 yumurta sarısı  
30 gr. un  
tuz  
karabiber  
1 yumurta akı  
1 litre et suyu

Hazırlanışı:

Bir kabın içinde margarini iyice çırpın. Buna önce ayrı bir yerde çırptığınız yumurta sarısını sonra yavaş yavaş unu ilave edin. Tuz ve biber ile tadlandırın. Yumurta akını iyice çırpın. Malzemeye ilave edin. Et suyunu bir tencerede kaynatın. Hamurdan çay kaşığı büyüklüğünde toplar yapın. Et suyunun içine atın ve 10 dakika kaynatın. Bu çorbayı fazla kaynatmamak gerekir.

---