



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ ÇORBA

Yarım bardak süt
4 bardak et suyu ya da su
1 kahve fincanı un
Biraz tuz
Bir avuç tere
1 demet nane

Tereyi ve naneyi ayıklayıp yıkadıktan sonra incecik kıyın. Kaynar suya atıp bir dakika haşlayıp indirin. Süzün suyunu. Ve soğuk su dökün üzerine. Öte yandan unu süte ilave edip bir iyice karıştırarak halledin birbirine. Ve ocakta kaynamakta olan et suyuna azar azar ve devamlı karıştırarak ilave edin. Orta ateşte durmadan karıştırmak şartıyla 10 -12 dakika kaynattıktan sonra naneli tereyi ilave edin. Ve bir taşım kaynatıp indirin. Sıcak sıcak servis yapın.