



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜNDOĞDU ÇORBASI

- 2 Su bardağı süt
- 1 Kaşık un
- 3 Çorba kaşığı sade yağ
- 1 Büyük domates
- 2 Yumurta
- 2 Fincan gravyer peyniri
- Yarım limon, yarım demet maydanoz
- 1 Çorba kaşığı krem şanti

Bir tencerede sadeyağ erittikten sonra buna unu koyarak bir dakika kadar karıştırıp kavurun. Yağla unu karıştırırken sütü de azar azar içine katın.

Diğer tarafta domatesin kabuklarını soyarak çekirdeklerini ayıklayın ufak ufak doğrayın ve domateslerle birlikte tuzu, biberi sulandırdığınız krem şantiyi tencereye koyun.

öte yanda yarım limonun suyunu iki yumurtayla bir dakika çırpıp bunu da kaynamakta olan çorbaya ekleyin.

Sonra dört köşe kestiğiniz gravyer peyniri dilimleriyle iri olarak doğradığınız maydanozları da koyup servis yapın.