



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESME MAKARNA ÇORBASI

Bir tencereye çorbaya yeterli et yada tavuk suyu koyup, yeteri kadar kesme makarna ilâvesiyle ateşe sürünüz. Bir kişiye 1 yumurta sarısıyla 1 çorba kaşığı dolusu rendelenmiş parmazan ya da kaşar peyniri hesabıyla istenilen miktar yumurta sarısı ve peyniri bir kâse içinde ağaç kaşıkla iyice hallediniz. Sonra karışımı, çorbanın suyundan bir miktar alıp azar azar akıtarak sulandırınız. Bundan sonra çorbanın makarnası pişince, karışımı karıştıra karıştıra çorbaya yediriniz. İki taşım sonra kâseye boşaltıp servis yapınız.
