



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ SEBZE ÇORBASI

- 1 adet küp doğranmış patates
- 1 adet havuç
- 1 komposto kasesi doğranmış ıspanak
- 1 çay bardağı pirinç
- 2 çorba kaşığı un
- 1 kahve fincanı sıvı yağ
- 1 yumurta sarısı
- 2 Su bardağı et suyu
- 3 su bardağı süt
- Tuz
- Karabiber
- Kırmızı toz biber
- 1 limon suyu
- 1 adet kereviz

Tencereye 2 su bardağı et suyu koyun. Küp küp doğranmış patates, havuç, kereviz, pirinç, ıspanak ilave edin 10 dakika pişirin. Diğer tarafta un, yumurta sarısı, süt çırpın tencereye yavaş yavaş ilave edin. Kısık ateşte 5 dakika pişirin. Servis yapın.
