



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALABAMA USULÜ ÇORBA

1 adet domates
1 adet patates
1 adet yumurta
1 adet havuç
1 çorba kaşığı un
1 çay bardağı süt
5 su bardağı et suyu
1 adet soğan
tuz

İnce kıyılmış soğan, tereyağında pembeleştirilir, tavla zarı şeklinde doğranmış havuç, patates ve un katılır kavrulur, sıcak et suyu ve rende domates eklenir, yumurtayla süt çırpılır, çorbaya hızla ilave edilir, tuz eklenir, kaynama noktasına geldikten sonra 5 dakika daha pişirilir, ateşten alınır.