



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AMERİKAN ÇORBASI

1 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı sade yağ
3 çorba kaşığı süt
1 çorba kaşığı domates suyu
3,5 su bardağı et suyu
1 adet patates
1 küçük havuç
1 çay kaşığı tabyoka
Tuz

Bir kap içinde yağ, ince kıyılmış soğan, havuç, un beraber kavrulur. Temizlenmiş ve ince kıyılmış patates, bir kaşık domates suyu iki buçuk bardak et suyu, kavurduğumuz una konur, pişinceye kadar kaynatılır. Yumurta sarısı, süt karıştınlarak süzgeçten geçirilir. Tabyokanın birbirine yapışmaması için et suyu kaynatılır, bir telle vurulur. Tabyoka da ağır ağır dökülür. Piştikten sonra çorbaya katılır.