



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜİ ÇORBASI

Kullanılacak malzeme (4 kişilik): 2 yumurta, 1 kaşık kadar tereyağı, 50 gr un, 1,5 it (6 bardak) et suyu veya tavuk suyu, yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Yumurtaların sarılan çırpılarak iyice köpürtülür. Çırpıma ara vermeden elekten akıtılarak una azar azar katılır ve yumurtanın sarısına yedirilir. Bir tutam tuzla yumurtaların aklan porselen bir kâsede çırpılarak kar köpüğü durumuna getirilir. Sonra bu köpükten kaşıkla alınarak yavaş yavaş karıştırmakta olan unlu yumurtaya katıp yedirilir. Bu karışım yağa ve una bulanmış bir kalıba veya tepsiye boşaltılarak, kap 175 dereceye göre kızdınmış fırına sürülür. Bisküvi hamuru iyice pişince kalıp veya tepsi fırından çıkarılıp soğumaya bırakılır. Bisküvi soğuyunca küçük parçalara doğranır ve çorba servis kâsesine boşaltılır. Et suyu veya tavuk suyu kaynatılır ve kâsedeki bisküvi parçalarının üstüne dökülerek sıcak sıcak servis yapılır.
