



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇORBA

- 1 Adet kuru soğan
- 1 Adet et suyu tablet
- 1 Adet havuç
- 1 Adet kereviz
- 1 Litre su
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 500 gr dana eti
- 1 Diş sarımsak
- 1 Adet yumurta
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1 Su Bardağı un
- 1 Paket Sana Mutlu Aile

Eti büyük parça keselim. 1 lt soğuk suyu etin üzerine dökün etler yarı pişmiş hale gelene kadar haşlayın. sebzeleri küçük küçük doğrayarak etlere ilave edin. Tuz karabiber ve et suyu tabletini ilave edin. Yumurta ve unla hamur yaparak elinizde ufak yuvarlaklar yapın ve diğer malzemelere ekleyin. çorba piştikten sonra etleri çıkararak didikleyin tekrar içine atın.