



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK ÇORBASI

Öncelikle et suyunu tencerenin içine ekleyin.
Küp şeklinde ekmekleri tencerenin içine doğrayın.
Ekmekler dağılana kadar kaynatın.
Tuz, yağ, karabiber ekleyip karıştırın.
Kısık ateşte pişirmeye devam edin.
Ayrı bir kap içerisinde yumurtanın sarısı ve sütü karıştırın.
Bu karışımı yavaş yavaş çorbaya ekleyerek karıştırmaya devam edin.
Çorba hazır olunca ince kıyılmış maydanozları ekleyerek servis edebilirsiniz.
