



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELİŐKA ÇORBASI

MALZEMESİ (6 kişilik):

8 su bardağı et suyu,
yarım kg. pazı veya ıspanak,
yarım kg. domates,
2 büyük soğan,
3-4 diş sarımsak,
üçte bir su bardağı un,
3 yumurta,
3 yemek kaşığı margarin,
yarım çay kaşığı karbonat,
tuz,
karabiber.

İnce doğranmış soğan ve ezilmiş sarımsağı 5 dakika kavurduktan sonra domates ve pazıyı (veya ıspanak) ekleyip 3 dakika daha kavurun. Üzerine et suyu ve yeterince tuz, karabiberini ekleyip kaynatın. Un, yumurta, karbonat ve biraz tuzla hazırlayacağınız hamuru ufak toplar halinde kaynayan çorbaya atın. 20 dakika kadar pişirin.
