



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNAR ÇORBASI

2 adet enginar
4 yemek kaşığı sıvı yağ
6 su bardağı su
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt
1 adet et suyu tablet
Karabiber, tuz

Enginar tencereye konur, üzerine 2 su bardağı su eklenir, yumuşayana kadar haşlanır. Daha sonra suyuyla birlikte robottan geçirilir. Başka tencerede un ve yağ kavrulur. Üzerine enginar katılır. Fazla ısınmadan süt eklenir. Kalan su, tuz ve karabiber ilave edilir. Et suyu tablet atılır. Karıştırarak bir taşım kaynatılır.