



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETİ LİFALİF TERBİYELİ ÇORBA

1/2 çay fincanı ETİ Lifalif Yulaf Ezmesi
4,5 çay bardağı su
2 yumurta
1 limon
İnce kıyılmış maydanoz;

Suyu kaynatıp yavaş yavaş karıştırarak ETİ Lifalif Yulaf Ezmesi'ni ekleyin. Çorbayı 5-6 dakika kaynatıp ateşten indirin. Yumurta ile limonu çırpın ve içine çorbadan birkaç kaşık atın. Limonlu yumurtayı yavaşça çorbaya ilave edin. Hafif ateşte 2-3 dakika kaynatmadan karıştırarak ateşte bırakın. Maydanoz serpiştirerek servis yapın.

