



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ETLİ SÜTLÜ ÇORBA

Yarım kg kuzu kuşbaşı
2 su bardağı süt
2 adet havuç
2 dolu çorba kaşığı nişasta
1 adet yumurta
6 su bardağı su
Tuz ve karabiber

Etin üzerine su konur, yumuşayana kadar haşlanır. Tavla zarı şeklinde doğranmış havuç atılır. Havuç da pişince süt, yumurta ve nişasta karışımı eklenir. Sürekli karıştırarak kaynatılır. Tuz ve karabiber eklenir. Sıcak servis yapılır.
