



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜNDOĞDU ÇORBASI

2 su bardağı süt
60 gr margarin (3 çorba kaşığı)
25 gr un (1/2 kahve fincanı)
125 gr taze domates
100 gr gravyer peyniri
2 adet yumurta
1/2 demet maydanoz
1/2 adet limon

Margarin bir tencerede eritilir. İçine un ilâve edilerek bir dakika kadar karıştırılarak kavrulur. Bu arada azar azar sütte eklenir. Tencereye kabukları soyulmuş çekirdekleri ayıklanmış ve küçük parçalar bölünmüş domates; tuz, biber ve sulandırılmış krem şanti ilâve edilir.

Yarım limonun suyu sıkılarak yumurtalarla birlikte bir dakika çırpılır. Kaynamakta olan çorbaya konur. Kalın kesilmiş maydanoz ve dört köşe gravyer peynirleri de konduktan sonra çorba hazırdır.
