



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜZ ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 1 Kahve Fincanı un
- 2 Adet kabak
- 1 Adet limon
- 3 Dal kereviz yaprağı
- 2 Adet havuç
- 1 Kahve Fincanı zeytinyağı
- 4 Dilim bayat ekmek
- 6 Bardak tavuk suyu
- 1 Adet yumurta sarısı

Kabak ve havuç kabukları soyulup, ufak ufak doğranır. Bir tencerede haşlanıp, süzülür. Sana margarin tencereye konur. Yağ eriyince un ilave edilip kavrulur. Tavuk suyu ,karabiber ve tuz eklenip, kaynamaya bırakılır. İnce kıyılmış kereviz yaprağı ve haşlanan sebzeler ilave edilir. 15 dakika kaynadıktan sonra ocaktan alınıp, süzülür. Çorba tekrar ateşe konur. Ayrı bir yerde limon suyu ve yumurta sarısı çırpılır. Kaynayan çorbadan biraz alınıp terbiye ılıklaştırılır. Kaynayan çorbaya katılır. Bir iki taşım kaynadıktan sonra ocaktan alınır. Bayat ekmekler küp küp kesilir. Zeytin yağında kavrulur. Sıcak çorbanın yanında servis edilir.