



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ŞAF AK ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tutam karabiber
- 1 Adet yumurta sarısı
- 2 Çorba Kaşığı un
- 5 Su Bardağı et suyu
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Tutam tuz
- 5 Adet Domates

Çorba tenceresinde sana klasik ile un hafif pembe olana kadar kavrulur. Rendelenmiş domatesle birlikte et suyu konup karıştırılır. 10 dakika kadar orta ateşte kaynatılır. Pütür kalmışsa kaşık yardımı ile süzgeçten geçirilir. Yemek saatinden 5 dakika önce sütle çırpılmış yumurta sarısı yavaşça çorbaya ilave edilir. Tuz atılır, ateş kapatılır. Servise hazır.