



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI UN ÇORBASI

1 su bardağı un
2,5 su bardağı kaynar süt
2,5 su bardağı et suyu
2 yumurta sarısı
½ su bardağı krema
4 çorba kaşığı tereyağı

Tereyağını eritip üzerine unu ekleyin ve sürekli karıştırarak kavurun. Sütü ve et suyunu da sürekli karıştırarak ekleyip 10 dakika kaynatın.

Başka bir kâsede yumurta sarılarını çırpıp kremayı ekleyerek iyice çırpın. Bu karışımı kaynamakta olan çorbaya devamlı karıştırarak yedirin. Tuzu da ilave edip birkaç defa daha karıştırıp tencereyi ateşten alın. Çorbayı tel süzgeçten süzüp kâselere alıp servis yapın.
