



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI UN ÇORBASI

3 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı un
6 su bardağı ılık et suyu
1 adet yumurta
1 su bardağı süt
Yarım limon suyu
Tuz

Tencerede tereyağını kızdırarak karartmadan unu katıp, kavurun. İçine 6 su bardağı suyu ilave ederek, kaynatmaya devam edin. Bu arada, bir kaptaki yumurta sarısını süt ile iyice çırpın. Yumurtalı karışımı, çorbaya yavaş yavaş ilave edin. Limon suyunu katıp, tuzunu ayarlayın. Hazırladığınız bu kremayı çorbaya iyice yedirin. Çorbayı ocaktan alıp, sıcak olarak servis yapın.