



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEVSİM ÇORBASI

Malzeme:

8 bardak et suyu
250 gr. ıspanak
1 havuç
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 yumurta
1 çay bardağı un
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
1 limon
tuz

Yapılışı:

Tencereye et suyu koyup ateşte kaynatın. Doğranmış havuç ve ıspanağı ilave edip yumuşayınca kadar haşlayın. Süzgeçten süzün ya da mikserde çırpın. Ayrı bir yerde yağı ve unu kavurun. Çorbaya katıp unun kokusu gidinceye kadar pişirin. Çırpılmış yumurtaya limon ilave edip çorbaya katın. Maydanozla süsleyip servis yapın.
