



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞAFAK ÇORBASI (KIBRIS)

4 litre et suyu
3 kaşık un
2 kaşık tereyağı
2 kaşık ayçiçek yağı
1 adet bayat ekmek içi
6 adet yumurta sarısı
6 adet domates
1 bardak süt
Tuz
Limon suyu

Unu yağda sararana kadar kavurun. Et suyunu ve rendelenmiş domatesleri una ilave edin ve hafif ateşte 30 dakika kaynatın. İnce süzgeçten geçirin ve tekrar ateşe koyun. 6 yumurta sarısı ve bir bardak süt ve limon suyunu da ilave edip bir taşım kaynatın.