



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ŞAFAK ÇORBASI (KIBRIS)

5 baş seğan  
4 adet domates  
1 bardak süt  
Et suyu  
500 gram kıyma  
6 kaşık un  
4 kaşık yağ  
2 adet yumurta

Un yağın içinde kavrulur. Soğan ince iççe kıyılıp yağa ilave edilir. Kavrulurken domates ve et suyu ilave edilir. Bir saat kaynar Süzgeçten geçirilir. Kıymalardan küçük küçük köfte yapılır. Süzülen çorbaya konup tekrar ateşe oturtulur. Onbeş dakika daha pişirilir. Öte yanda sütle yumurta çalkalanır ve ateşten inerken içine katılır ve sofraya çıkarılır.