



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞAFAK ÇORBASI

3 baş soğan
4 adet domates
1 bardak süt
et suyu
500 gram kıyma
6 kaşık un
4 kaşık yağ
2 adet yumurta

Yapılışı Un yağın içinde kavrulur. Soğan ince ince kıyılıp yağa ilave edilir. Bir saat kaynar, süzgeçten geçirilir. Kıymalardan küçük küçük köfte yapılır. Süzülen çorbaya katılıp tekrar ateşe konur. 15 dakika daha pişirilir. Öte yandan sütle yumurta çalkalanır ve ateşten inerken içine katılır. Servis yapılır.