



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞAFAK ÇORBASI

8 bardak et suyu
2 çorba kaşığı un
2 kaşık yağ
4-5 adet olgun domates veya 2 kaşık konserve domates salçası
1 bardak süt
1 yumurta sarısı
Tuz

- 1- Yağ ile un hafif pembe kavrulur.
- 2- Sulandırılmış konserve salça veya rendelenmiş domates ve et suyu katılır.
- 3- Karıştırılarak 1- 2 taşım kaynatılır. Pütür kalmışsa süzgeçten geçirilir.
- 4- Yumurta sarısı ve süt ile yapılmış terbiye yemek saatinden 10 dakika evvel katılır. Tuz atılır. Ateş kapatılır.

Not: Et suyu yerine hazır paket et veya tavuk suyu da katılabilir.
