



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞAFAK ÇORBASI

1 adet yumurta sarısı  
1 litre su  
1 yemek kaşığı tuz  
3 yemek kaşığı tereyağı  
3 yemek kaşığı un  
Yarım su bardağı süt  
Yarım bardak tavuk suyu

Tereyağı ile unu hafif altın rengini alana kadar kavurun. Suyu ve tavuk suyunu yavaş yavaş ilave ederek karıştırmaya devam edin. Bir miktar kaynadıktan sonra yumurta sarısını ve sütü ayrı bir kaptan çırpın ve yavaş yavaş çorbaya ekleyin. Ağız tadınıza göre tuz ilave edip tekrar kaynamaya başlayınca altını kapatarak dinlendirin. Servis yapmadan önce üzerine biraz nane ilave edebilirsiniz.

