



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞAFAK ÇORBASI

3 çorba kaşığı domates salçası
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
8 bardak et suyu
1 bardak süt
tuz
1 yumurta

Öncelikle yağ kızdırılır, salça ve un katılır, 2-3 dakika kavrulur. Et suyu, tuz katılır, bir taşım kaynatılır, ateşten almadan hemen önce, süt ve yumurta karışımı eklenir, bir taşım daha kaynatılır.