



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAFAK ÇORBASI

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

Şafak çorbası tarifi için önce tereyağı ve unu tencerede kokusu çıkana kadar kavurun. Ardından salçasını ekleyin ve karıştırın.

Suyu ve tavuk suyunu yavaş yavaş ilave ederek karıştırın. Biraz 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. Akşam yemeğine şafak çorbası hazır. Naneyle süsleyerek sıcak servis edebilirsiniz.

