



ŞAFAK ÇORBASI

- 1 kaşık tereyağı
- 2 kaşık un
- 2 su bardağı süt
- 3 kaşık yazdan hazırlanmış domates püresi yada 3 domates rendesi
- 1 kaşık domates salçası
- 3 su bardağı su
- 1 adet tavuk suyu tableti

Tereyağı ve un tencere alınarak sararana kadar kavrulur.
Domates rendesi ve salça eklenerek bir iki kez çevrilir.
Süt eklenerek topak olmaması için çırpıcı ile hızlı hızlı karıştırılır.
Su ve tavuksuyu tableti atılır.
Kaynayana kadar karıştırılır.
Tuzu ayarlanır.
Bir iki taşım daha kaynatılıp kapatılır.

