



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞAFAK ÇORBASI

Malzeme :

2 kaşık yağ,
500 gr. domates (2-3 adet),
1 lt. et suyu (4 su bardağı),
4 yumurta, tuz,
1 su bardağı süt.

Yapılışı:

- 1- Yağla unu tencereye koyup, orta hararetli ateşte pembeleşmeden kavurunuz.
 - 2- 500 gr. domatesi kabuklarını soymadan iri parçalar halinde karışıma ilâve edip hemen et suyunu koyunuz.
 - 3- Domatesler ezilinceye kadar pişiriniz.
 - 4- Pişince süzgeçten başka bir tencereye ezerek geçiriniz.
 - 5- Tekrar ateşe koyup 1-2 defa daha kaynatınız.
 - 6- Yemeğe 20 dakika kala terbiyesini koyunuz (sütlü terbiye).
 - 7- İstedığınız garnitürle sofraya alınız.
-