



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ŞAFAK ÇORBASI

Malzeme:

3 litre et suyu

1 kg. domates

tuz

1-2 su bardağı süt

1 çay bardağı un

1 çay kaşığı tereyağı

1 yumurta

1 fincan sıvı yağ

Yapılışı:

Unla yağı tencerede 5 dakika kavurun, et suyunu koyup kaynatın. Kabukları soyulmuş, rendelenmiş domatesi ilave edin, pişirin. Süt ile yumurtayı çırpıp çorbaya ilave edin. Tuzunu katıp servis yapın.
