



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞAFAK ÇORBASI

3 litre et suyu
1 kg domates
1 veya 2 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 yumurta
1 fincan sıvı yağ
1 çay bardağı un
Tuz

- 1- Bir tencereye tereyağı, sıvıyağ ve un koyup kısık ateşte pembeleşinceye kadar kavrulur.
- 2- Domatesler yıkanır, rendelenir. Rendelenmiş domatesler kavurulmuş una ilave edilip, kısık ateşte kavrulmaya devam edilir.
- 3- Daha sonra et suyu veya su koyarak kaynamaya bırakılır. Bir kaptaki süt ile yumurtayı çatalla çırpıp kaynamakta olan çorbanın suyundan bir kepçe katılıp, karıştırılır.
- 4- Çorba ateşten alınır yumurtalı meyane çorbaya katılıp karıştırılır.

Not: Domates bulunmazsa 2 çorba kaşığı salça, suda eritilip çorbaya katılabilir.
