



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAFAK ÇORBASI

Malzemesi:

3 litre et suyu
120 gr. un
120 gr. tereyağı
1 kg. domates
yarım litre süt
3 yumurta
tuz

Hazırlanışı:

Unla yağı tencerede 5. dakika kavurun. 3 litre suyu, domatesi ilave edin. Yavaş ateşte 30 dakika kaynatın. İnce delikli bir süzgeçten başka bir tencereye geçirin. Ayrı bir kaptaki yarım litre sütü 5 yumurta sarısını çırpın. Kaynayan çorbaya ilave edin. Tuz katarak ateşten alın ve servis yapın.
