



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞAFAK ÇORBASI

10 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı domates salçası
2 çorba kaşığı sıvıyağ
4 çorba kaşığı un
1 adet yumurta sarısı
1 su bardağı süt
tuz
karabiber

Yağ ile un pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça bu karışıma eklenerek birkaç kez çevrildikten sonra et suyun ile açılır. 10-15 dakika pütürleşmemesine dikkat edilerek kaynatılır. Yumurta sarısı sütle beraber çırpılarak çorbaya eklenir. Tuz ve karabiber ilave edilerek servis yapılır.