



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞAFAK ÇORBASI

MALZEMESİ

1 çorba kaşığı margarin
3 çorba kaşığı un
3 adet domates
2 çorba kaşığı salça
2 su bardağı süt
2 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı karabiber
Yeterli miktarda tuz

Bir tavanın içinde 1 çorba kaşığı margarini alın. Eridikten sonra 3 çorba kaşığı unu yavaş yavaş tavanın içine döküp, karıştırarak sararıncaya dek kavurun. 3 adet domatesi rendeleyin. 2 çorba kaşığı salça ile birlikte, tavanın içine ilave edin. Karıştırmaya devam ederek, 2 su bardağı sütü ekleyin. Unun topaklaşmaması için devamlı karıştırın. Daha sonra içine 2 su bardağı et suyunu dökün. 1 tatlı kaşığı karabiber ve dilediğiniz kadar tuzu ekleyip, çorbayı iki taşım kaynatın. Çorbayı ateşten alıp, sıcak sıcak servis yapın.

Not: Çorbanın üzerine kızarmış ekmek koyarak servis yapabilirsiniz. Bunun için, bayatlayan ekmek dilimlerini küp biçiminde kesin. Fırıntepsisine dizip, altın sarısı renk alan dek kızartın. Fırından aldıktan sonra çorbaların üzerine serpin. Böylece hem çorbalar daha lezzetli olur, hem de bayat ekmeklerden yararlanmış olursunuz.
