



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞÂFAK ÇORBASI

3 Litre et suyu
5 Yumurta
100 Gr. Un
1 Kilo domates
100 Gr. Tereyağı
1/2 Litre süt
100 Gr. Sade yağ
Tuz
250 Gr. Bayat ekmek içi

100 gram unu tereyağı ile hafif ateşte 4-5 dakika kavurunuz.
3 litre et suyuna iyice ezilmiş çekirdekleri çıkarılmış bir kilo domatesi ilâve ediniz. 40-45 dakika hafif âteşte kaynatınız.
İrice delikli süzgeçten diğere bir kapa geçiriniz.
Tekrar ateşe koyunuz.
Ayrı bir kapta 5 yumurta sarısı ile yarım litre sütü beraber çarpınız.
Çorbaya ilâve ediniz, bir taşım kaynatınız, âteşten alınız.
Bayat ekmekleri 1 santim karelere kesiniz, yada kızartınız, servis ederken ayrı bir kap içersinde getiriniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 15.03.2024