



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞAFAK ÇORBASI

3 litre et suyu
120 gr. un
120 gr. tereyağı
1 kg. domates
Yarım litre süt
3 yumurta
Tuz

Unla yağ çorba tenceresinde 4 - 5 dakika müddetle kızarmadan kavrulur. 3 litre et suyu, doğranmış 1 kg. domates ilâve edilir. Yavaş yavaş 25 - 30 dakika kaynatılır. İnce delikli bir süzgeçten diğer bir tencereye geçirilir. Aynı bir kapta yarım litre süt 5 yumurta sarısı ile çarpılır. Kaynayan çorbaya ilâve edilir. Tuz atılır. Ateşten alınır.

Not: Çorbaya kattığınız unu, önceden, tereyağla hafifçe kavurduktan sonra da ilâve edebilirsiniz. O zaman ikinci çorba kaşığı yağı bu iş için kullanabilirsiniz.