



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAFAK ÇORBASI

2 litre et suyu
yarım litre süt
1 kilogram domates
120 gram un
120 gram tereyağı
5 yumurta sarısı
tuz

Un, tereyağı ile hafif ateşte karıştırılarak 4-5 dakika kavrulur. Ayrı bir tencereadaki et suyuna bir kaptaki iyice ezilmiş domates ilâve edilerek 45-50 dakika kadar yavaş ateşte kaynatılır. Başka bir tencereye süzgeçten geçirilerek aktarılır. Tekrar ateşe oturtulur. On dakika daha kaynadıktan sonra ateşten indirilir. Ayrı bir kaptaki 5 yumurtanın sarısı, yarım litre süt ile iyice çırpılarak kaynayan çorbaya ilâve edilir. Hepsini birlikte bir taşım kaynatıldıktan sonra ateşten indirilir. Tuzu atılır. Nohut büyüklüğünde doğranmış, yağ veya fırında kızarmış ekmekle servis yapılır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 15.03.2024