



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞAFAK ÇORBASI

Ebru Omurcalı

5 bardak et suyu veya tavuk suyu
2 çorba kaşığı un
2 kaşık yağ
4-5 adet olgun domates veya 2 kaşık konserve domates salçası
1 bardak süt
1 yumurta sarısı
Tuz
Karabiber

Yağ ile unu hafif pembeleşene kadar kavurun. Sulandırılmış konserve salçası veya rendelenmiş domates ekleyerek kavurun, et suyu ekleyin. Karıştırarak 1-2 taşım kaynatın. Pütür kalmışsa süzgeçten geçirin. Yumurta sarısı ve sütü iyice çirpin. Terbiyeyi yemek saatinden 10 dakika evvel ekleyin.