



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAK ÇORBASI

15 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
3 adet domates
1 çorba kaşığı domates salçası
4 su bardağı su
2 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Üzerine:
Rendelenmiş beyaz peynir

Tereyağını tencereye alıp, un ve sarımsakları kavurun. Küp doğranmış domates ve salça ekleyip kavurmaya devam edin. Su, karabiber ve tuz ekleyip, karıştırarak pişirin. Blenderden geçirin. Ayrı bir yerde yumurtaları iyice çırpın. Üzerine 2-3 çorba kaşığı çorba suyu ekleyip karıştırın. Bu karışımı azar azar ve karıştırarak yeniden çorbaya ilave edin. Beyaz peynir serpip servis yapın.

