



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SARIMSAK ÇORBASI

2 bař sarımsak
3 orba kaşığı tereyağı
3 orba kaşığı un
1 su bardaęı süt
1 adet yumurta
6 su bardaęı et suyu
Tuz

Sarımsaklar soyulur, ezilmeden 1 çorba kaşığı tereyağında pembeleşene kadar kavrulur. zerine 2 su bardağı et suyu eklenir ve 15 dakika kaynatılır. Sonra blenderden geçirilir. Dięer tarafta kalan tereyağı ve un kavrulur. Hazırlanan sarımsaklı karışımın üzerine eklenir. 4 su bardağı et suyu da katılır. Bir taşım kaynatıldıktan sonra sütle çırpılmış yumurta, çorbaya sicim gibi akıtılarak ilave edilir. Tuz serpilir. Kısık ateşte 15 dakika daha pişirilerek servise sunulur.

[ML® Sarımsak orbasi için tıklayın](#)
