



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ SOĞAN ÇORBASI

Malzeme:

2 baş soğan
1 fincan sıvı yağ
1 çay bardağı süt
1 yemek kaşığı sirke
1 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yumurta
2 yemek kaşığı un
6 bardak et suyu veya su
1 demet dereotu
maydanoz.

Yapılışı:

Soğan ve sarımsaklar soyulur doğranır. Bir tencereye yağ, hazırlanmış soğan ve sarımsaklar konup biraz karulur, un ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Sirke ve etsuyu dökülüp karıştırılır. Çorbaya karabiber ince kıyılmış dereotu ve maydanoz ilave edildikten sonra kaynatılır. Tuz ilave edilir, ateşten alınır. 10 dakika sonra süt ile yumurta iyice çırpılır. Çorbadan bir kepçe alınıp sütlü yumurtaya katılıp karıştırılır. Çorbadan bir kepçe alınıp sütlü yumurtaya katılıp karıştırılır. Hepsi çorba tenceresine dökülür, servis yapılır.