



## SUCUKLU ÇORBA

- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 3 çorba kaşığı un
- 5 su bardağı su
- Terbiye için:
  - 1 adet yumurta sarısı
  - 4 diş dövülmüş sarımsak
  - 4 çorba kaşığı sirke
  - 1/2 limonun suyu
- Üzeri için:
  - 1 tatlı kaşığı tereyağı
  - 5-6 dilim sucuk
  - 1 çorba kaşığı pul biber

Unu tereyağında rengi dönene kadar kavurun. Üzerine soğuk suyu ekleyin ve karıştırarak kaynatın. Yumurta sarısını çirpın. İçine sarımsak, sirke ve limon suyunu katın. Karıştırarak çorbaya ekleyin. Üzeri için erittiğiniz tereyağında küp doğranmış sucuğu bir-iki dakika çevirin. Pul biber ekleyin ve çorbanın üzerine gezdirin.



Fotoğraf "cennetgözlüm" tarafından gönderildi. 25.03.2017