



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU DOMATESLİ UN ÇORBASI

100 gram sucuk
1 soğan
2 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı un
1 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı tereyağı
6 su bardağı su

Tencerede rendelenmiş soğanı ve tereyağını kavurun. Üzerine salça ekleyip karıştırmaya devam edin. Suyunu üzerine döküp 5 dakika pişmeye bırakın. Bu ayrı bir yerde yumurta sarısı, yoğurt ve unu iyice çırpın. Tenceredeki suyun içinden biraz üzerine döküp ılıştırın. Daha sonra çorbanın içine boşaltıp 10 dakika kaynatın. İnde dilimlenmiş sucukları kendi yağı ile pişirip çorbanın üzerine ekleyip karıştırın ve sıcak servis yapın.