



## SÜT ÇORBASI (ADANA)

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

1 litre et suyu  
3 yemek kaşığı un  
50 g beyaz peynir  
1 su bardağı süt  
½ demet maydanoz  
3 yemek kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı  
Kırmızı biber  
1 çay kaşığı tuz

Yağ eritildikten sonra unla birlikte sararıncaya kadar kavrulur.  
Et suyu ilave edilerek sürekli karıştırılır.  
Bir taşım kaynadıktan sonra süt ilave edilir.  
Fazlaca kaynatmadan ateşten alınır.  
İnce kıyılmış maydanoz eklenir.  
Üzerine ezilmiş beyaz peynir gezdirilir.  
Kırmızı biberli yağla birlikte servise alınır.

Not: Yukarıdaki tarif Adana yöresinde yapılmaktadır. Yörelere göre farklılık gösteren süt çorbaları, tatlı olarak da yapılmaktadır.



