



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜT ÇORBASI

3 su bardağı süt
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
1,5 yemek kaşığı un
3/4 su bardağı tel şehriye
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Tereyağı ve sıvı yağı tencerede karıştırıp kızdırın.

Unu yağda kavurun.

Su ve sütü karıştırıp kavurduğunuz una azar azar ekleyin.

Bu esnada topaklanmasını önlemek için sürekli karıştırın.

Çorbayı kaynayana kadar arada karıştırarak pişirin.

Çorba kaynayınca içine şehriyeleri ekleyip yeniden karıştırın.

Tuzunu ve karabiberini de ilave edin.

Şehriyeler yumuşayana kadar pişirin.

Ocağı tencereden almadan önce yarım limonun suyunu çorbayı karıştırarak ilave edin.

Bir taşım daha kaynattıktan sonra sıcak servis edin.

