



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜT ÇORBASI

Malzeme:

1.5 litre et suyu
2 su bardağı süt
1 fincan sıvı yağ
2 fincan un
1 tatlı kaşığı tuz
1 kaşık tereyağı

Yapılışı:

Et suyunu bir tencerede kaynatınız. Sütle unu küçük bir kaptan iyice karıştırıp kaynamakta olan et suyuna karıştırarak yediriniz. Tuzunu ilave ederek ağır ağır kaynatarak 20 dakika pişirip yağları bir tavaya koyup, nane, kırmızı biber edip, kızdırıp çorbanın üzerinde gezdirin.