



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ ÇORBA

Bir kilo veya daha ziyade halis sütü, temiz bir Casserole = kulplu br kaba koyunuz. Orta hararete bir ateşte kaynatınız. Bu sıcak süttten bir miktar ayırınız. Ve içine hangisini gönlünüz çekerse, ya beyaz undan veya iyi cins nişastadan bir miktar alıp atınız. Bulamaç haline getiriniz.

Bundan sonra bu bulamacı ocakta kaynamağa devam eden sütün içine azar azar dökünüz ve tamamiyle halloluncaya kadar karıştırınız ki, tencerenin dibi tutmasın. Güzel koku ve lezzet vermesi için biraz da (vanilya) koyunuz. Ve arzuya göre, şeker de ilâve ediniz.

Kâselere dolduktan sonra, üzerlerine öğütölmüş tarçın dahi serpmek, kokusuna bir kat daha tat ve can katmak olur.

Not: Bu süt çorbası, nazlı bir çorbadır. Ve nâzik bayanların kolayca yapacakları ve çok sevecekleri, lezzetli ve şekerli çorbadır. (Kedi dili) denilen şekersiz bisküvilerle yahut tavada tereyağıyla kızartılmış (bölböl başı) büyüklüğünde francalalarla yenilir.
