



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ÇORBA

Pelin Yanık

1 litre süt
1 su bardağı şehriye
2 bardak soğuk su
2 çorba kaşığı tereyağı (margarin yada 3 çorba kaşığı sıvıyağı)
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
tuz

1. Önce sütü ve suyu tencereye koyun ve ocakta kaynamaya bırakın.
2. kaynayınca şehriyeleri içine salın.
3. kısık ateşte çok az aralık 10 dakika kadar kaynatın.
4. Yanda bir tavada yağda kırmızıbiberi yakın.
5. Tavadaki yanmış yağı tencereye aktarın.