



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ DOMATES ÇORBASI

Emine Beder

5 orta boy domates
2 çorba kaşığı un (tepeleme)
5 çorba kaşığı sıvı yağ
3-4 su bardağı et suyu
tuz, karabiber
Terbiyesi için:
1 yumurta sarısı
1 su bardağı süt

Tencereye sıvı yağı alalım. Unu ekleyip sararana dek karıştırarak kavuralım. Karıştırmaya ara vermeden suyu ve rendelenmiş domatesleri ekleyelim. Tuzunu ayarlayalım. Üzeri göz göz olana dek karıştırarak pişirelim ve ateşten alalım. Çorbayı ılıttıktan sonra robot veya çırpıcı yardımıyla pürüzsüz kıvama getirelim. Bir kaptaki yumurta sarısını sütle birlikte çırpalım. Çorbayı yeniden ateş üzerine oturtup terbiyeyi azar azar ve karıştırarak ekleyelim. Bir taşım kaynatarak ateşten alalım. Üzerine arzuya göre kaşar serpererek servis yapalım.