



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SÜTLÜ FINDIK ÇORBASI

100 gram fındık
10 su bardağı et suyu (2 litre)
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
2 kahve fincanı un

- 1) Bir mikserde fındıkları koyarak üstüne sütü ilâve ediniz. Mikseri çalıştırınız, fındık tamamen süt haline gelip kaybolunca mikseri durdurup sütlü fındığı bir tencereye boşaltınız.
- 2) İçine unu ilâve ederek iyice karıştırınız.
- 3) Başka bir tencerede et suyunu ve tuzu bir kere. kaynatıp karıştırarak, fındıklı ve unlu harcı ilâve edip, yediriniz.
- 5) Ağız ateşte 15 dakika kaynatıp servis yapınız.