



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ KEŞKEK ÇORBASI (KARABÜK)

- 1 su bardağı yarma
- 6 su bardağı süt
- 1 dolu çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 çorba kaşığı salça

Yarma akşamdan ıslatılır, ertesi günü düdüklüde haşlanır. Blenderden geçirilerek püre yapılır. Tencereye süt ve yarma konur, tuz ve karabiber katılır. Bir taşım karıştırarak pişirilir. Sevisten önce üzerine tereyağı ve salça kızdırılarak dökülür.

