



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ SARIMSAKLI UN ÇORBASI

4 bardak süt

Sarımsak

Tuz

Karabiber

Tereyağı

Yumurta

Sirke

Tencereye 4 bardak süt, dövülmüş 8 diş sarımsağın bir bölümünü, biraz tuz, biber koyup kaynatın. 1 kahve fincanı dolusu unu 1 kahve fincanı dolusu tereyağıyla ezdikten sonra hiç durmadan karıştırarak kaynayan süte katın. 4 yumurtanın sarılarını bir yana ayırıp aklarını da çıkarıp ağır ağır ekleyin. Tencereyi ateşten alıp 1 çorba kaşığı sirkeyle birlikte çırpığınız yumurta sarılarını katın Üzerine de sarımsağın kalanını gezdirip servis yapın.