



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ SEBZE ÇORBASI

- 1 adet kuru soğan
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- 1 sap pırasa
- 1 yumurta sarısı
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 1 tutam tuz
- Aldığı kadar su

Bir tencereye 2 litre kadar su dökelim. Üzerine küçük küp küp doğranmış havuç, patates ve pırasayı ekleyelim ve kaynamaya bırakalım. Ayrı bir kabin içine sıvı yağ koyup kızdıralım. İnce doğranmış soğanı yağda kavuralım ve 1 çorba kaşığı un dökelim ve unumuzu soğanla birlikte iyice kavuralım. Daha sonra üzerine iki bardak kadar su dökerek iyice çırpalım ve kaynamakta olan sebzelerimizin üzerine dökelim. Çırpma teliyle çırpalım. Öte yandan bir kabin içine bir bardak süt ve bir yumurta sarısını alalım. Çırpma teliyle iyice çırpalım ve çorbamızın üzerine dökelim. Daha sonra bir tutam tuz serpererek çorbamızı kaynamaya bırakalım. Beş dakika kadar kaynadıktan sonra ateşten alıp servis yapalım.

