



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUTMAÇ ÇORBASI

- 1 lt Et Suyu
- 3 Yemek Kaşığı Un
- 2 Yemek Kaşığı Yoğurt
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Limon Suyu
- 2 Yumurta Sarısı
- 1 Su Bardağı Süt
- 1 Kahve Kaşığı Pulbiber

Bir kaptan un, yoğurt, limon suyu ve yumurta sarılarını sütle karıştırın. Bir tencerede et suyunu kaynatın. Kaynamakta olan et suyuna yoğurtlu karışımı yavaş yavaş ilave edin. Ağır ateşte 15 dakika kaynatın. Ayrı bir kaptan tereyağını eritip pulbiberle karıştırın. Hazırladığınız çorbanın üzerine dökün. Kruton ekmekle servis yapın.

