



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAZ ÇORBASI

Malzemeler:

2 yemek kaşığı YONCA domates salçası
yarım çay bardağı YONCA ayçiçek yağı
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
2 bardak su
2-3 dal fesleğen
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı çiğ krema

Hazırlanış:

Tencereye YONCA domates salçasını, YONCA ayçiçeği yağını ve unu koyup, 3 dakika kavurun. Unun rengi değişince üzerine süt ve suyu ilave edip, çırpma teli ile çırparak 6 dakika kaynatın. Ardından ince kıyılmış fesleğen ve tuzu katıp 1 dakika daha kaynatıp tencereyi ocaktan alın. Çorbayı servis tabaklarına aktarıp üzerlerine çiğ krema ilave ederek servis yapın.
