



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI ÇORBA

Malzemesi:

1/2 kg. kuşbaşı et
6 bardak su
1 soğan
1 havuç
1/2 demet maydanoz
tuz
100 gr. kaşar peyniri
2 çorba kaşığı limon suyu
1/4 demet maydanoz
2 yumurta sarısı

Hazırlanışı:

Et parçalarını yıkayın ve verilen miktarda su ile birlikte bir tencereye koyarak etler yumuşayınca kadar pişirin. Küçük parçalar halinde kesilmiş sebzeleri de katın ve 30 dakika daha kaynatın. Üzerinde meydana gelen köpüğü ara sıra süzgeç ile alın. Bu arada yumurta sarılarını rendelenmiş kaşar peyniri ve limon suyu ile birlikte bir kabın içinde çırpın. Çorbayı kısık ateşte kaynatmaya devam ederken, yumurtayı karıştırarak çorbaya ilave edin. Kiyılmış maydanoz ile servis yapın.
