



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI UN ÇORBASI

2000 gram et suyu (8 bardak)
150 gram tuzsuz domates salçası
80 gram margarin (4 çorba kaşığı)
80 gram un
175 gram süt
750 gram domates (5 orta)
3 yumurta sarısı
Tuz

1 Bir tencereye, 4 silme çorba kaşığı margarin ile bir buçuk kahve fincanı un koyarak, üç dakika kadar kavurmalı sonra et suyu, kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış, küçük doğranmış ve yağsız pişirilerek püre haline getirilmiş 5 orta domates ya da bir buçuk kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve çorbayı az ateşte 25 - 30 dakika pişirmelidir.

2 Yarım saat sonra, bir kuşaneye, 3 yumurta sarısı ile üç çeyrek bardak soğuk süt koyarak, tel ya da çatalla 1 dakika döğmeli, sonra da bu yumurtalı sütü kaynamakta olan çorbaya katarak iyice karıştırdıktan sonra, çorba tekrar kaynama kıvamına gelinceye kadar 1 dakika daha ateşte bırakmalı ve kâseye alarak istenirse üstüne 50 kızarmış küçük ekmekle servis yapılmalıdır.