



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## ŞAFAK ÇORBASI



2 orba kaşığı tereyağı  
4 orba kaşığı un  
2 orba kaşığı salça  
6 su bardađı tavuk suyu  
1 ay kaşığı karabiber  
2 ay kaşığı tuz  
Terbiye için:  
1 su bardađı süt  
1 adet yumurta

- # Tereyağı ve un orta ateşte 2-3 dakika kavrulur.
- # Salça, tuz ve karabiber katılır, bir kaç dakika daha çevrilir.
- # Sonra soğuk tavuk suyu ilave edilir. Prz kalmayacak Őekilde sürekli karıŐtırarak bir taŐım piŐirilir.
- # Ayrı bir kaptay yumurta irpılır, üzerine soğuk süt eklenir ve kısık ateşte devamlı karıŐtırarak ısıtılır.
- # Sütlü karıŐım, sıcak çorbaya eklenir ve kısa süre birlikte piŐirildikten sonra ateŐten alınır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Terbiye hazırlarken sadece yumurta sarısı da kullanılabilir.