



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

ŞAFAK ÇORBASI



2 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı salça
6 su bardağı tavuk suyu
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
Terbiye için:
1 su bardağı 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. Pürüz kalmayacak şekilde sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir.
- # Ayrı bir kaptaki yumurta çırpılır, üzerine soğuk süt eklenir ve kısık ateşte devamlı karıştırarak ısıtılır.
- # Sütlü karışım, sıcak çorbaya eklenir ve kısa süre birlikte pişirildikten sonra ateşten alınır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Terbiye hazırlarken sadece yumurta sarısı da kullanılabilir.