



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAFİF UN ÇORBASI

2000 gram et ya da tavuk suyu (8 bardak)
40 gram margarin (2 çorba kaşığı)
1/4 çorba kaşığı kırmızı biber
80 gram margarin (4 çorba kaşığı)
50 küp şeklinde kesilmiş ekmek
110 gram un
60 gram vejetalin (3 çorba kaşığı)
Tuz

1 Bir tencereye; iki bir çeyrek kahve fincanı un koyduktan sonra buna 8 bardak soğuk bir halde et ya da tavuk suyunu azar azar ve sicim gibi akıtmalı ve bir taraftan da telle dövercesine karıştırarak bunları birbirleriyle yedirmelidir.

2 Sonra unlu et suyunu ateşe oturtarak, on beş dakika kaynattıktan sonra çorbayı kâseye almalı, üstüne de; kızdırılmış ve içine yarım çorba kaşığı kırmızı biber karıştırmış, 3 çorba kaşığı biberli yağ gezdirmeli ve yanında küçük kızarmış ekmek olduğu halde servis yapmalıdır.

[ML® Un Çorbası için tıklayın](#)