



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SULTAN ÇORBASI

2 kaşık un  
2 kaşık margarin  
1 adet havuç  
4 su bardağı et suyu veya su  
Kaşar peyniri

Unu yağda biraz kavurun. (Unun pembeleşmemesine dikkat edin. Sultan çorbasının özelliği renginin beyaz olmasıdır.)

Sonra içine rendelenmiş havuç ilave edin ve karıştırın. Daha sonra 4 bardak su ilave ederek kaynayıncaya kadar ocakta bekletin. Kaynadıktan sonra ocağın altını kısarak 10 dakika daha pişirin.

Servis yapmadan önce üzerine rendelenmiş kaşar ve karabiber ilave ederek servis yapabilirsiniz.

[ML@ Sultan Çorbası için tıklayın](#)

---