



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

UN ÇORBASI

2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı et suyu
Yeteri kadar tuz

Margarini bir tencereye alıp eritin. Eriyen margarine, unu ekleyip iyice kavurun. Kavurduğunuz una önce biraz soğuk su, daha sonrada et suyunu ekleyin. Tuzunu ekleyip, kaynatın. Çorba kaynayınca altını kısın ve kısık ateşte yaklaşık 10 dakika kadar pişirmeye devam edin. Arzu ederseniz kırmızı pul biber ekleyin ve sıcak olarak servis edin.
