



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## BAHARATLI EKMEKLİ UN ÇORBASI

- 6 dilim ekmek
- 1 tatlı kaşığı kekik, kırmızı pul biber, nane
- 1 soğan
- 2 çorba kaşığı un
- 1 yumurta sarısı
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 6 su bardağı su
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı

Tencerede rendelenmiş soğanı ve tereyağını kavurun. Suyunu da ekleyip kaynatın. Üzerine ayrı bir yerde yumurta sarısı, yoğurt ve unu iyice çırpıp ekleyin. Tenceredeki suyun içinden biraz üzerine döküp ılıştırın. Daha sonra çorbanın içine boşaltıp 10 dakika kaynatın. Kiyılmış dereotunu içine katıp karıştırın ve sıcak servis yapın. İsteyen bu çorbaya soğan kavurmadan da yapabilir. Üzerine ekmekleri küp doğrayıp zeytinyağında ve baharatlarla kavurup ekleyin.