



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.az) Yemek Tarifleri Sitesi

ET SUYU ÇORBASI

1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı un
1 litre et suyu
1 tutam tuz
1 tutam nane
1 tutam kırmızı biber
1 diş sarımsak
Su

Tencereye tereyağını ve sıvı yağı alıyoruz yağ eriyince unu ekleyip kavurmaya başlıyoruz. Un pembeleşince et suyu ve su koyup çırpma teliyle çırpıyoruz. 1 diş sarımsağı ortadan bölüp çorbaya atıyoruz tuzunuda ekledikten sonra kaynamaya bırakıyoruz. Ateşten alıp nane ve kırmızı biberle servis yapıyoruz.

