



ET SUYUNA EKŞİLİ ÇORBA

<https://www.sabah.com.tr>

1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
4 çorba kaşığı un
1 diş sarımsak
Karabiber
1 adet et bulyon ya da et suyu
Yeteri kadar su
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı tereyağı
Toz kırmızı biber
Kuru nane
Sirke (isteğe bağlı)

Et bulyonu, bir bardak sıcak suda eritiyoruz. Tencereye yağı alıp unu da ilave edip kavuruyoruz. Üzerine et suyunu ve yeterince suyu ekleyip karıştırmaya devam ediyoruz. Kaynadıktan sonra ezdiğimiz sarımsağı ilave ediyoruz. Üzerine, tava içinde kırmızı biberle erittiğimiz tereyağını ekliyoruz. Sos ve arzuya göre sirke ilave ederek servis ediyoruz.

