



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAFİF UN ÇORBASI

2000 gram et ya da tavuk suyu (8 bardak)  
40 gram margarin (2 çorba kaşığı)  
1/4 çorba kaşığı kırmızı biber  
80 gram margarin (4 çorba kaşığı)  
50 küp şeklinde kesilmiş ekmek  
110 gram un  
60 gram vejetalin (3 çorba kaşığı)  
Tuz

1 Bir tencereye; iki bir çeyrek kahve fincanı un koyduktan sonra buna 8 bardak soğuk bir halde et ya da tavuk suyunu azar azar ve sicim gibi akıtmalı ve bir taraftan da telle dövercesine karıştırarak bunları birbirleriyle yedirmelidir.

2 Sonra unlu et suyunu ateşe oturtarak, on beş dakika kaynattıktan sonra çorbayı kâseye almalı, üstüne de; kızdırılmış ve içine yarım çorba kaşığı kırmızı biber karıştırmış, 3 çorba kaşığı biberli yağ gezdirmeli ve yanında küçük kızarmış ekmek olduğu halde servis yapmalıdır.

[ML® Un Çorbası için tıklayın](#)