



HÖRRE (ARDAHAN)

2-2,5 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı salça
3 yemek kaşığı un
4-5 bardak su

Bir tencereye tereyağı ve un koyup kısık ateşte kavurun.
Kavrulan un ve tereyağı karışımına su ekleyip, tuz ve karabiber ilave edin ve pişmeye bırakın.
Sosunu hazırlamak için bir tavaya yarım yemek kaşığı tereyağı koyup hemen ardından salça ekleyin.
Hazırladığınız çorbayı servis tabağına alıp bu karışımı çorbanın üzerine gezdirdikten sonra, sıcak olarak servis yapın.

