



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÖRRE ÇORBA (KARS)

2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı un
5 bardak su
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Üzeri için:
1/2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı salça

Bir tencereye iki kaşık tereyağını koyup eritin. üç kaşık unu ilave edin ve rengi dönüp kokusu çıkana kadar kısık ateşte kavurun. Kavrulana devamlı karıştırarak suyu azar azar ekleyin. Çorbada un topağı olmamalıdır. Çorbanın tuzunu ve karabiberini ekleyin. Çorba kaynara çıkana kadar dibi tutmayın diye karıştırın. 10 dakika kaynattıktan sonra altını kapatın. Tavaya yarım kaşık tereyağını koyup eritin. Salçayı yağa ekleyip kavurun. Kavrulmuş salçayı çorbanın üzerinde gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.

