



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÖRRE (KARS)

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

Bir tencerede 2 kaşık tereyağı ile unu, kısık ateşte kavurun. Rengi dönünce yavaş yavaş suyunu da ekleyin, sonra tuz ve karabiberini ilave edin. Sürekli karıştırarak dibi tutmasını engelleyin. Küçük bir tavada yarım kaşık tereyağını eritin ve salçayı da ekleyin. Bu karışımı çorbanın üzerine gezdirdikten sonra, sıcak olarak servis yapın.

