



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İMPARATOR ÇORBASI

- 1 adet kuru soğan
- 1 çay bardağı un
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 6 su bardağı tavuk suyu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı tuz

Soğan rendelenir, tencereye aktarılır. Üzerine sıvıyağ konur. 5-6 dakika kadar kavrulur. Sonra un eklenir, bir kaç dakika daha çevrilir. Sonra tuz, karabiber ve soğuk tavuk suyu eklenir. Pürüzsüz olması için orta ateşte sürekli karıştırarak pişirilir.
