



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KIŞ ÇORBASI

3 Çorba kaşığı tereyağı
3 Çorba kaşığı un
2 Çorba kaşığı salça
5.5 Su bardağı su
1 Su bardağı süt
2-3 Çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz, karabiber

Tereyağından iki 2 çorba kaşığı alarak üzerine unu ilave edin.

Orta hararetili ateşte, un sararana dek sürekli karıştırarak kavurup, kenarda bekletin.

Ayrı bir kapra, kalan tereyağı ile salçayı birlikte 2-3 dakika kavurup, ateşten alın.

Tekrar ocağa aldığınız kavrulmuş unun içine, azar azar 5.5 su bardağı suyu ilave ederek topaksız kıvama getirin.

Üzerine tereyağında kavrulmuş salçayı, tuzu ve karabiberi ekleyip sürekli karıştırarak çorbayı pişirin.

Çorba koyulaşmaya başladığında üzerine sütü döküp, bir taşım kaynatın.

Ateşten alıp, kaselere aktarın.

Üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpip, servis yapın.