



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIŞ ÇORBASI

- 1 adet kuru soğan
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı un
- 3 su bardağı tavuk suyu
- 1 su bardağı su
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz

Soğanı ortadan ikiye böldükten sonra yarım daire olacak şekilde doğrayın.

2 kaşık yağı tencereye alın ve soğanlar pembeleşene kadar kavurun.

Soğan hafif pembeleştiğinde unu ekleyin. 2 dakika kadar daha birlikte kavurun.

Daha sonra ısınmış olan tavuk suyunu ve suyu ekleyin.

Kısık ateşte 5 dakika kadar kaynatın ve ardından istediğiniz baharatları ve tuzu ekleyin.

Kaynamış çorbanın altını kapattıktan sonra 5 dakika kadar dinlendirebilirsiniz.

