



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY UN ÇORBASI

3 yemek kaşığı un
2,5 su bardağı sıcak su
1 su bardağı et suyu
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağı
1 yemek kaşığı domates salçası
Yarım çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı nane
Tuz

Tereyağı, sıvı yağı ve unu bir tencerede birleştirip kavurun.
Unun kokusu çıkmaya başlayınca, salçayı da ilave edin.
Malzemeleri biraz daha kavurduktan sonra sıcak suyu ve et suyunu ekleyin.
Çorbayı güzelce kaynatın.
Kaynayan çorbanın altını kapatmadan önce nane ve karabiberini ilave edip karıştırın.
Un çorbanız hazır.

