



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY UN ÇORBASI

3 çorba kaşığı tereyağı

4 çorba kaşığı un

6 su bardağı et suyu

Bir tencereye tereyağı koyun ve eritin. Daha sonra unu koyun ve kavurun. 10 dk kadar kavurun sürekli karıştırın un yanmasın. Üzerine et suyu ilave edin. Kaynadıktan ve kıvamını aldıktan sonra isterseniz bir kaşık yağda nane ve kırmızı biberi yakın çorbanın içine dökün.
