



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI UN ÇORBASI

120 gr (1 su bardağı) un
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
500 gr (2 1/2 su bardağı) kaynak süt
500 gr (2 1/2 su bardağı) kaynak et suyu
2 yumurtanın sarısı (hafifçe çırpılmış)
125 gr (1/2 su bardağı) krema
1 çay kaşığı tuz

Tereyağı orta boy bir tencereye koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca unu ekleyip 2-3 dakika, sürekli karıştırarak kavurunuz. Sütü ve et suyunu bir yumurta teliyle sürekli karıştırarak ekleyip, 10 dakika kaynatınız. Bu arada orta boy bir kasede, çırpılmış yumurta sarılarını ve kremayı bir yumurta teliyle 1-2 dakika çırpınız. Yumurta sarısı krema karışımını, sürekli karıştırarak, kaynamakta olan çorbaya yediriniz. Tuzu serpip, bir iki kez karıştırdıktan sonra, tencereyi ateşten alınız. Çorbayı bir tel süzgeçten ısıtılmış bir servis kasesine süzüp, servis ediniz.