



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KRUTONLU UN ÇORBASI

MALZEME

6 bardak et suyu
2 fincan un
6 kaşık yağ
1 kaşık kırmızı biber
8 dilim ekmek
tuz

HAZIRLANIŞI:

Bir tencerenin içine unu koyduktan sonra et suyunu soğuk olarak azar azar akıtılırken bir çatala veya pasta teli ile hızla karıştırmaya başlamalıdır. Et suyunun tamamını unla iyice karıştırdıktan sonra tencereyi ateşe oturtmalı bir taşım kaynadıktan sonra indirmeli. Başka bir kap içine üç kaşık yağ koyup eritmeli ve içine bir kaşık kırmızı biberi atmalı, yakmadan çorba tenceresinin üzerine dökmelidir. Aynı kabın içine üç kaşık daha yağ koyup eritmeli ve ekmekleri tavla zarı kadar küçük parçalara kesip bu yağın içinde pembeleşinceye kadar kavurmalıdır. Sofraya götürüldüğü zaman tabaklara bu ekmeklerden bir iki kaşık koymalı, üzerine çorbadan arzu edildiği kadar dökülmeli. İkrâm etmelidir.
