



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MACAR ÇORBASI

100 gram siđir eti
100 gram margarin
3 orba kaşığı un
1 ay kaşığı kırmızı biber
1 bař sođan (irice)
1/2 çorba kaşığı domates salçası
5-6 bardak su

Önce, soğanları kıyın ve kullanacağınız yağın yarısıyla tencereye koyun. Soğanları iyice kavurun. Daha sonra eti ilave edin biraz da öyle pişirin. Sonra bir kaşık un koyup, biraz karıştırın, ardından bir kaşık un daha koyup yine kavurun. Salasını ve kırmızı biberini ilave ettikten sonra 1-2 dakika daha ateşte bırakın, ardından suyun yansım ilave edip kaynamaya bırakın. Bir başka tencerede, yağın kullanmadığınız bölümünü kızdırın ve unun kalan kısmını buna ilave edin. Un, kahverengi olunca, su ilave edin. Sonra iki tencereden birini ötekine boşaltın ve tuzunu koyduktan sonra bir-iki taşım kaynamaya bırakın. Bundan sonra orbanız, servise hazırdır.