



MİYANE ÇORBASI (ESKİŞEHİR)

2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı un
4 su bardağı tavuk suyu
Tuz

Tereyağını tavada eritin.
Unu bu yağda kokusu çıkana kadar kavurun.
Tavuk suyunu ilave edip pürüzsüz bir kıvama gelene kadar karıştırarak pişirin.
Tuzunu da ilave edip ocaktan alın.
Kaselere bölüştürdükten sonra üzerine limon suyu ya da çiğ domates rendesi ekleyip servis edin.

