



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OVMAÇ ÇORBASI

- 1 adet küçük boy soğan
- 2 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
- 1 çay kaşığı biber salçası ya da kırmızı pul biber
- 1 su bardağı un
- Yarım bardak su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1,5 litre su

Küçük bir kuru soğanı küp küp doğrayın ve sıvı yağa dökün. Soğan pembeleştiğinde bir çay kaşığı salça ekleyip karıştırın. Üzerine 1,5 litre su ekleyip kaynatın. Başka bir kapta bir su bardağı una yarım su bardağı su katıp topaklanana kadar karıştırın. Bu karışımı kaynayan harca yavaş yavaş ekleyin. Eklerken diğer yandan karıştırmaya devam edin ve tuzunu ekleyin. 10-15 dakika sonra pişen çorbayı ateşten alın.

