



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ UN ÇORBASI

60 gr (1/2 su bardağı) un
45 gr (3 çorba kaşığı) terevağı
2 orta boy soğan (ince doğranmış)
2 orta boy patates (kabukları soyulup, küçük küb biçimi doğranmış)
1 litre (5 su bardağı) kaynak et suyu
1 çay kaşığı tuz

Orta boy bir tencereye yağıın yarısını (1+1/2 çorba kaşığı) koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca, soğan ve patatesleri ekleyip 3-4 dakika, soğanlar hafifçe pembeleşene kadar kavurunuz. Kaynar halde et suyunu ekleyip 15-20 dakika, ağır ateşte pişiriniz.

Bu arada bir başka tencerede, kalan 1+1/2 çorba kaşığı yağı orta ateşte eritiniz. Unu ekleyip, bir kaşıkla sürekli karıştırarak kavurunuz. Bir kepçeyle pişmekte olan et suyunu kavrulmuş una, azar azar dökerek yediriniz. Bütün et suyunu ekledikten sonra tuzu serpip, 3-4 dakika daha pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, çorbayı bir tel süzgeçten ısıtılmış bir servis kasesine süzerek (süzgeçte kalan posaları atınız) servis ediniz.