



SALÇALI UN ÇORBASI

2 yemek kaşığı tereyağı
6 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
Toz kırmızı biber
Kuru nane
İsteğe göre reyhan
Tuz
Su

Un çorbası için önce tencerede tereyağını eritin. Ardından unu ilave edip 1-2 dk kokusu çıkana kadar kavurun. Sonra salçaları ve baharatları ekleyip 1-2 dakika kadar daha kavurmaya devam edin. Suyu ve tuzu ilave edip içinde topak kalmaması için sürekli karıştırın. Kaynadıktan sonra tuzunu ekleyin. Kaynadıktan sonra 5 dk daha ocakta tutup ocağı kapatalım. Un çorbası hazır.

