



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARI KIZIN ÇORBASI

- 3 ade dilimlenmiş sosıs
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 7-8 su bardağı et suyu
- 3 yemek kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı safran
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber

Orta boy bir tencerenin içine yağı koyup, orta ısıllı ateşin üzerine oturtalım. Yağ erir erimez safranı atıp, 1 dakika kadar çevirelim ki, safranın rengi yağa iyice geçsin. Sonra üstüne et suyunu ekleyip, kaynamaya bırakalım. Bu arada küçük bir kasede yarım su bardağı su ile unu iyice ezip, pürüzsüz bir hale getirelim. Safranlı et suyunu kaynamaya başladığında hızla karıştırarak unlu bulamacı çorbanın içine boşaltalım. Ama en doğru yöntem, kaynayan et suyundan bir kepçe unlu bulamacın içine katarak, ılıklaştırmaktır. Böylece sıcak çorba soğuk değil de ılık bir bulamaçla karıştığından pütürlük olmaz. Şimdi de sıra geldi tuz ve biberi serpiştirmeye. Ama hemen ardından da dilimlenmiş sosisleri ilave edelim. Bu arada 5-6 dakika kadar, karıştırmaya ara vermeyin ki, un çorbanın içinde top top olmasın, pürüzsüz bir kıvam elde edebilirsiniz. Zaten 10-12 dakika sonra ocağın altını söndürelim. Sonuçta hardal sarısı renkli, kıvamlı hafif koyuca çok lezzetli bir çorba yapmış olacaksınız. Kırmızı toz ya da pul biberle servis yapalım.
