



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI ÇORBA

1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
4 çorba kaşığı un
2 iri diş sarımsak
Karabiber
1 adet tavuk bulyon
Yeteri kadar su
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı tereyağı
Toz kırmızı biber
Kuru nane
Sirke (isteğe bağlı olarak)

Tavuk bulyonu bir bardak sıcak suda eritiyoruz. Tencereye yağı alıp eritiyoruz ve unu ilave edip kavuruyoruz. Üzerine tavuk suyunu ve yeterince suyu ekleyip karıştırıyoruz. Kaynadıktan sonra ezdiğimiz sarımsağı ilave ediyoruz. Üzerine, tava içinde kırmızı biberle erittiğimiz tereyağını ekliyoruz. Sos ve arzuya göre sirke ilave ederek servis ediyoruz.