



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI UN ÇORBASI

1 su bardağı un
1 kaşık tereyağı
2 kaşık zeytinyağı
2 diş sarımsak
6-7 su bardağı sıcak su
Çeyrek demet maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Tereyağı ve zeytinyağını bir tencereye koyduktan sonra, un ekleyin ve kısık ateşte yavaş yavaş karıştırın. Bu karışıma daha önceden rendelediğiniz sarımsakları ilave edin. Su eklediğiniz karışımı orta ateşte kaynaya kadar karıştırmaya devam edin. Kaynamaya başlayınca altını iyice kısın. Karabiber ve tuzu ekleyin. Karıştırmayı bırakın ve tencerenin kapağını kapatarak 10 dakika daha pişirin. Altını kapattığınız çorbanın içerisine ince kıyılmış maydanozları ilave edin ve birkaç defa karıştırın. Akabinde 5 dakika kadar dinlenmeye bırakın. Arzu edilirse üzerine, kırmızı toz biberli eritilmiş tereyağı dökülerek ikram edilir.

