



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI UN ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Çorba Kaşığı zeytinyağı
1 Adet tavuk bulyon
4 Çorba Kaşığı un
1 Diş sarımsak

Tavuk bulyonu 1 bardak sıcak suda eritemiz. Tencereye sana yağını alıp eritemiz ve unu ilave edip kavuralım. Üzerine tavuk suyunu ve yeterince suyu ekleyip hızlıca karıştıralım. Topaklanmaması için. (Blendırdan geçirebilirsiniz topaklanma olursa da) Kaynamaya başlayınca karabiber ve tuzunu ekleyip (bulyonun içindeki tuzu da hesaba katarak kontrollü olarak tuz ekleyelim) karıştırmaya devam edelim. İyice kaynayan çorbamıza ezdiğimiz sarımsağı da ekleyip şöyle bir karıştırıp ocağın altını kapatalım. Üzerine tavada erittiğimiz tereyağının içine toz kırmızı biberi ekleyip biraz ısıtalım. Servis kasesine çorbayı aldıktan sonra üzerine sosdan gezdirelim. Nane ile süsleyelim.

Not: Benim tavsiyem sirke de ilave etmeniz. Çok yakışıyor, işkembe çorbası ayarında bir çorbaya dönüşüyor.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 03.04.2023