



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARMISAKLI UN ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tatlı Kaşığı Ucuyla tuz
- 3 Bardak su
- 1 Bardak et suyu
- 3 Diş sarımsak
- 2 Çorba Kaşığı un

Sana yağı tencereye alarak unu kavuruyoruz. Ardından üzerine önce soğuk suyu sonra et suyunu ve tuzu ekleyerek kaynamaya bırakıyoruz. Çorba kaynayınca üzerine sarımsak ekleyerek pişmeye bırakın.
