



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SIVI ÇORBASI (ŞENPAZAR KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

2,5 Çorba Kaşığı Un  
1,5 lt. Su  
1 Baş Kuru soğan  
1/2 Yemek Kaşığı Salça  
1/2 Çorba Kaşığı Kekik  
1 Tutam Tuz  
1 Tutam Karabiber  
1 Tutam Pul biber  
1 Çorba Kaşığı Tereyağı

Tencereye konan su kaynarken, un bir kaptaki ılık suda eritilir.  
Kaynayan suya karıştırılarak ilave edilir. Tuz da eklenir.  
Bir taşım kaynadıktan sonra ocaktan alınır.  
Soğan incecik kıyılır. Ayrı bir tavada tereyağı eritilir. Üzerine kıyılan soğan eklenir.  
Hemen ardından ocaktan indirilen çorbaya salça dökülür ve karıştırılır.  
Tabaklara konular ve üzerine baharat eklenir.  
Ardından sıcak bir şekilde servis edilir.  
Yanında özellikle taze fasulye ve biber turşusu tüketilir.

Not: Adamın birinin ilk hanımı vefat eder. İkinci evliliğini yapar ama ikinci eşi bu çorbayı pişiremediğinden adam ondan boşanır.