



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOĞANLI UN ÇORBASI

- 1 soğan
- 2 çorba kaşığı un
- 1 yumurta sarısı
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 6 su bardağı su
- 2 dal taze soğan

Tencerede rendelenmiş soğanı ve tereyağını kavurun. Suyunu da ekleyip kaynatın. Ayrı bir yerde yumurta sarısını, yoğurdu ve unu iyice çırpıp üzerine ekleyin. Tenceredeki suyun içinden biraz üzerine döküp ılıtın. Daha sonra çorbanın içine boşaltıp 10 dakika kaynatın. Kıyılmış dereotunu içine katıp karıştırın ve sıcak servis yapın.