



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU UN ÇORBASI

4 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı kekik, kırmızı pul biber, nane
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı tereyağı
6 su bardağı su
5 çorba kaşığı zeytinyağı

Tencerede un ve tereyağını kavurun. Suyunu da ekleyip kaynatın. Üzerine ayrı yerde yoğurt ve suyu iyice çırpıp ekleyin. Tenceredeki suyun içinden biraz üzerine döküp ılıştırın. Daha sonra çorbanın içine boşaltıp 10 dakika kaynatın. İsteyen bu çorbayı soğan kavurmadan da yapabilir. Üzerine ekmekleri küp doğrayıp zeytinyağında ve baharatlarla kavurup ekleyin. Sadece sos yapmak isterseniz tereyağı ile baharatları tavada 2 dakika kadar kavurup çorbanın üzerine ekleyip servis yapın.