



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSLU UN ÇORBASI

- 3 çorba kaşığı un
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 6 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı salça

Tencerenin içine unu, yoğurdu ve suyu koyup iyice çırpın. Ocak üzerine alıp karıştırarak koyulaşmasını bekleyin. Kaynama noktasına gelince de içine yağı atıp 5 dakika daha pişirin. Küçük bir tavanın içinde sıvı yağ, salça ve pul biberi pişirip çorbanın üzerine sos yapın. Sıcak ikram edin.

