



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ÇORBA

3 çorba kaşığı tereyağı

3 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı salça

5 su bardağı su

1 su bardağı süt

Tuz

Karabiber

İki çorba kaşığı tereyağında unu kavurun. Ayrı bir kapta kalan yağla salçayı üç dakika kavurup, ateşten alın. Kavrulmuş unu tekrar ocağa koyup, suyu azar azar karıştırarak ekleyin. Üzerine kavrulmuş salçayı, tuzu ve karabiberi ekleyip, sürekli karıştırarak pişirin. Koyulaşmaya başlayınca üzerine sütü döküp, bir taşım kaynatın.
