



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ UN ÇORBASI

Ayşe Ünal

2 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı sıvı yağ

3 çorba kaşığı un

3 su bardağı süt

3 su bardağı su

Üzeri için:

1 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı toz kırmızı biber

1 tatlı kaşığı toz nane

Tereyağını bir tavaya alıp eritin. Sıvı yağ ilave edin. Karıştırarak un ekleyin ve karıştırmaya devam ederek pembeleşene dek (fazla kızartmadan) kavurun. Süt ve su ilave edip, kaynayana dek pişirin. Kaynadıktan sonra bir-iki taşım kaynatıp ocaktan alın. Üzeri için tereyağını tavada ısıtıp zeytinyağı ilave edin ve karıştırın. Toz kırmızıbiber ve nane ekleyip bir-iki çevirin ve ocaktan alın.

