SÜTLÜ UNLU ÇORBA

2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 çay bardağı süt
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber

Tencereye yağı alalım. Unu ilave edelim ve kavuralım. Sütü ilave edelim. 5 dakika daha kavuralım. Suyu ilave edelim. Kaynayana kasar sürekli karıştıralım. Tuzunu atalım. Tereyağını eritip pul biberi yağ da çevirelim. Çorbanın üzerine gezdirip servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:73406 • adı:Sütlü Unlu Çorba • gönderen:maystro • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:30