



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK SUYUNA UN ÇORBASI

2 yemek kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı zeytinyağı
3 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı nane
1 bardak soğuk su
5 bardak sıcak tavuk suyu
Tuz
Nane
Pul biber

Bir tencerenin içine tereyağı ve zeytinyağını döküp unu kavurun.
Biber ve domates salçasını ekleyerek kavurmaya devam edin.
Nane, pul biber ve suyu ekleyip karıştırmaya devam edin.
Tavuk suyu ve tuzu da ilave edip 10 dakika kapağı kapalı bir şekilde pişirin.
Pişen un çorbasını bir kaseye alıp servis edebilirsiniz.
İsteğe bağlı süslemek için üzerine nane serpebilirsiniz.

