



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## UN ÇORBASI (ADANA)

Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı

3 çorba kaşığı un  
6 su bardağı et suyu  
1 su bardağı süt  
2 adet yumurta sarısı  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Pul biber  
Tuz

Un 1-2 kepçe et suyuyla ezildikten sonra tuz ve kalan etsuyu ilave edilerek 10 dakika kaynatılıp ateşten alınır. Başka bir kaptaki bir bardak süt ile yumurta sarıları karıştırılarak terbiyelenir. Terbiyelenen çorbanın üzerine tereyağında kızdırılan pul biber gezdirilerek servis yapılır.