



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

UN ÇORBASI (UN AŞI) (ADANA)

Fatma Arslantaş

Yarım su bardağı pirinç

3 su bardağı sıcak su

Yarım su bardağı un

2 su bardağı süt

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Birer çay kaşığı karabiber ve tuz

Kaynayan suya yarım su bardağı kadar pirinç eklenir.

Yumuşamaya başlayınca yarım su bardağı un kaynayan sudan alınarak eritilir ve tekrar çorbaya eklenir.

Daha sonra iki su bardağı süt eklenir ve kaynayınca kadar karıştırılarak pişirilir.

Karabiber ve tuz eklendikten sonra kızdırılmış yağ üzerinde gezdirilir.