



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## UN ÇORBASI (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1,5 Litre Et Suyu  
125 gr Un  
125 gr Margarin  
1 Orta boy Kuru Soğan Rende  
2 Domates Rende  
1 Çorba Kaşığı Domates Salçası  
2 Diş Sarmısak Dövülmüş  
½ Bardak çirpilmış Yoğurt  
Tuz, karabiber, Kırmızı Biber  
1 Çorba kaşığı Toz şeker

125 gr margarinde rende soğanı kavurulur. Üzerine 125 gr unu azar azar ilave edilir ve tahta kaşıkla devamlı karıştırılır. Un kavrulunca domates salçasını da koyulur bir miktar daha kavurduktan sonra gene yavaş yavaş karıştırılarak 1 litre et suyunu ilave edilir. Tuz, karabiber, şeker ve kırmızı biberi katılır. Bu işlem bittikten sonra 10 dakika kadar unlu çorbayı kaynatılır. rende domates, dövülmüş sarmısak, çorbaya konulur. Kaynamaya yakın ½ litre et suyunda eritilmiş yoğurdu da ilave edilir ve bir taşım kaynatılır. Çorba servise hazırdır.

