



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN ÇORBASI (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

20 gr. un
50 gr. sıvı yağ
50 gr. kaşar peynir
50 gr. bezelye
150 gr. süt
Yarım top dereotu
Yeterince su

Yağ tencereye konur biraz ısıtılır ve içine unu ilave edilir. Un hafif sararana kadar kavrulur, içine ince kıyılmış kaşarlar koyup karıştırılır. Bu malzemenin üzerine sütü ve yeteri kadar suyu ilave edilip 15 dakika kaynatılır. Kaynayan çorbaya bezelye ve ince kıyılmış dereotu da ilave edilip bir taşım kaynatılır, ocaktan indirilir. Yemeğiniz servise hazırdır.

[ML® Un Çorbası için tıklayın](#)

