



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## UN ÇORBASI (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

2 lt su

3 yemek kaşığı un

1.5 su bardağı yoğurt

1.5 yemek kaşığı tereyağı

1 diş sarımsak (isteğe bağlı)

1 adet yumurta

Pul biber

Tuz

Su kaynatılır. Bir kaptaki un ve su parmak uçlarıyla ovalanır, kaynamış suyun içine parmak uçlarıyla ufalanıp yavaş yavaş ilave edilir, tuz da katılarak kısık ateşte pişirilir. Çorba koyulaşmaya başlayınca bir adet yumurta ayrı bir kaptaki yoğurt ile çırpılır. Çırpılan malzeme, kesilmemesi için tahta kaşık yardımıyla çorbaya yavaş yavaş akıtılır. 1-2 dakika kaynadıktan sonra ayrı bir tavada; dövülmüş sarımsak, tereyağı, pul biber kızdırılıp çorbanın üzerine yakılır. Sıcak servis edilir.

