



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN ÇORBASI

3 kařık un
1 yumurta
1 limonun suyu
200 gr kıyma
istenilen baharatlar (kekik nane, karabiber vb.)
tuz

Kıymayı sıvı yağda kavurup pişirdikten sonra, üzerine kaynar su ekleyip bunun içine ayrı bir kaptaki sulandırarak tamamen ezdiğiniz unlu bulamacı azar azar ilave ediyorsunuz ve bunu yaparken de devamlı karıştırıyorsunuz. 10 dakika kadar bu halde kaynamaya bırakıp unun kokusunun iyice gitmesini ve çorbanın yoğunlaşmasını sağlayın ve bu arada baharatlarını da ekleyin. 10 dakika sonra ocağı kapatıp tencereyi ayrı bir göze alarak bir kaptaki iyice ırttığınız yumurta ve limon karışımını yine hızlıca karıştırarak azar azar çorbaya ilave ediyorsunuz... İnanın tadına doyulmaz bir lezzet ortaya çıkıyor, hemde kısa bir süre içerisinde...

<https://www.safranmutfakta.blogspot.com>
