



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN ÇORBASI

<https://migros.com.tr>

2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
Bir miktar mısırözü yağı
3 diş sarımsak
1 su bardağı et suyu
Tuz
4 su bardağı su

1. Mısırözü yağını ve tereyağını bir tencereye alın, üzerine unu ekleyip kavurun.
2. Ardından üzerine önce soğuk suyu sonra et suyunu ve tuzunu ekleyerek kaynamaya bırakın.
3. Çorba kaynayınca üzerine sarımsak ekleyerek pişmeye bırakın.
4. 30 dakika süresince pişen çorbanız hazır.

