



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN ÇORBASI

2-3 çorba kaşığı margarin
2 fincan un
5-6 bardak su
1 et suyu
1 çorba kaşığı kırmızı biber
3 dilim ekmeğ
Tuz

Tencereye önce unu koyun. Suyu yavaş yavaş ilave ederken pasta teli ile (yoksa, çatal da aynı işi yapabilir) karıştırmaya başlayın. Bu arada et suyunu da atan.. Bu işlem tamamlanınca tencereyi ateşe koyup, bir taşım kaynatan. Bu arada, başka bir kaptaki kullanacağınız yağın yansım eritin, içine kırmızı biberi de koyun ve yakmadan bu kabı çorba tenceresine boşaltın. Sonra aynı kabın içine geriye kalan yağı koyun, ekmeğleri küçük küçük kesip, bu yağın içinde renkleri pembe oluncaya kadar kızartın ve sofraya iki tabakla servis yapın. Tabaklara büyük tencereden çorbayı, küçük tencereden de kızarmış ekmeğleri servis yapın.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 02.11.2021