



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN ÇORBASI

5 adet domates
3 çorba kaşığı yağ
1,5 kahve fincanı un
8 bardak su
3 yumurta sarısı
1 bardak süt
tuz

5 adet domatesin kabukları soyulup, yağ koymadan püre haline getirene kadar pişirin. 3 çorba kaşığı yağda 1,5 kahve fincanı unu pembeleştirin. Sonra azar azar 8 bardak et suyu ve domatesleri katıp, tuz koyarak pişirin. 3 yumurtanın sarısını 1 bardak sütle iyice çırpıp durmadan karıştırarak çorbaya azar azar katın. Hepsini kattıktan sonra biraz daha kaynatıp ocaktan indirin.

[ML® Un Çorbası için tıklayın](#)