



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

UN ÇORBASI

2,5 çorba kaşık un
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı domates salçası
2 su bardağı et suyu
2 diş sarımsak
Su
Tuz
Pul biber
Nane

Tencereye tereyağının yarısını ve unu koyup kavuruyoruz.
Et suyunu ilave edip karıştırıyoruz.
Sıcak suyunu veriyoruz.
Tuzunu da atıyoruz ve kaynamaya bırakıyoruz.
Sosu için, tavaya tereyağının kalan yarısını koyup eritiyoruz.
Salçasını, rendelenmiş sarımsağını ilave ediyoruz.
Pul biberini ve nanesini de ekliyoruz ve karıştırıyoruz.
Kıvamını açmak için az sıcak su döküyoruz.
Çorbamız koyu kıvama gelince kısık ateşte kaynatıyoruz.
Pişen çorbayı servis kasesine döküyoruz.
Üzerine hazırladığımız sosu gezdirerek döküyoruz ve servis ediyoruz.

