



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN ÇORBASI

2 tepelme çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı İçim Tereyağı
1 tatlı kaşığı İçim Tereyağı
2 diş sarımsak
1 litre et suyu
1 çay kaşığı tuz
Bir tutam dereotu
1 çorba kaşığı İçim Kaşar Peyniri

İçim Tereyağı'nı tavada eritin ve sarımsakları ilave edin.
2 çorba kaşığı unu ekleyin. Hafifçe renkleri dönene kadar kavurun.
Üzerine soğuk et suyunu ilave edin.
Topak topak olmasına izin vermeden sık ve hızlıca karıştırın.
Kıvam almaya başladığında tuz ve karabiber ekleyin.
Eğer çorbanız koyu olduysa et suyu veya su ekleyin.
Servis etmeden önce üzerine 1 tatlı kaşığı İçim Tereyağı'nı eriterek gezdirin, rendelediğiniz İçim Kaşar Peynir'i ve dereotu ile süsleyin.

