



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN ÇORBASI

20 gr. un,
50 gr. sıvı yağ
50 gr. kaşar peyniri
50 gr. bezelye
150 gr. süt
Yarım top dereotu
Yeterince su

Çorba tenceresine tereyağını alıp eritin, sonra unu ilave edip orta derece ateşte, rengi değişene kadar kavurun. Ocağın altını kısıp, sıcak süt ve suyu ekleyin. 15 dakika kadar kaynatın. İçine ince kıyılmış kaşar ekleyin ve karıştırın. Bezelye ve ince kıyılmış dereotu ilave edip, bir taşım kaynatın. Üzerine taze karabiber ufalayarak servis yapın.

