



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN ÇORBASI

- 1 litre kadar tavuk veya et suyu
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 1 yemek kaşığı tatlı pul biber
- 1 yemek kaşığı kekik
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı salça
- Üzeri için:
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 yemek kaşığı krema

Unu kavurun. Üzerine et suyunu karıştırarak yavaş yavaş ilave edin.

Küçük küçük doğradığınız sarımsakları, salçayı ve baharatları da tencereye ekleyip kaynayana kadar sürekli karıştırarak pişirin. Çorba kaynamaya başlayınca altını kısıp 10 dakika daha pişirin.

Yağı kızdırıp içine naneyi ekleyin. Pişen çorbanın üzerine naneyi gezdirin. Arzu ederseniz 1-2 kaşık krema da ekleyebilirsiniz.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 02.11.2021