



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## UN ÇORBASI

1 yemek kaşığı tereyağı

1 büyük çay bardağı un

6 su bardağı su

Karabiber

Tuz

Sosu için:

1 yemek kaşığı tereyağı

Kırmızı pul biber

Kuru nane

Tereyağını tencerede eritin.

Unu ekleyip kokusu çıkana ve rengi dönene kadar iyice kavurun.

Üzerine 3 su bardağı soğuk su ekleyip un iyice eriyene kadar karıştırın.

Ardından 3 su bardağı da sıcak su ilave edin ve karıştırarak pişirmeye devam edin.

Çorba kaynamaya başladığında tuzunu ve karabiberini ilave edin.

Sosu için tereyağını eritip kızdırın.

Pul biber ve kuru naneyi yağda hafifçe çevirin.

Çorbaları kaselere bölüştürüp üzerine sosu gezdirin.

