UN ÇORBASI

2 yemek kaşığı dolusu tereyağı
1 su bardağından biraz az
4 su bardağı su
Karabiber
Tuz
1 Yemek kaşığı tereyağı
Pul biber

Tereyağını tencereye koyun eritin ve üzerine unu ekleyin sürekli karıştırarak kavurunuz.Unun rengini dönene kadar kavurun. 4 su bardağı soğuk su ekleyin. Suyun soğuk olması önemli yoksa topak topak olur. Bu aşamada çorba sürekli karıştırılır. Pişen çorbaya tuz ve karabiber ekleyin. Çorba hazır. Servis yaparken isteğe bağlı üzerine yağ yakıp ekleyebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:152024 • adı:Un Çorbası • gönderen:Ağabey • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:26