



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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.

