



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN ÇORBASI

2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı ve 1 yemek kaşığı un
6 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Pul biber
1 yemek kaşığı tereyağı

Tereyağını tencerede eriterek üzerine unu ekleyin. Sürekli karıştırarak kavurun. Unun rengi dönene kadar karıştırmaya devam edin. Kavrulan bu unu ikiye bölün ve buzdolabına koyun. (daha sonra çorba yapmak için) Kavrulan unun diğer yarısını da tencereye koyun ve üzerine 3 su bardağı soğuk su ekleyin. Sürekli karıştırarak pişirin. Koyulaşınca da tekrar sıcak su ekleyin. Ancak ilk başta soğuk su koyun. Çünkü kavrulan un açılmaz ve topak topak kalır. Piştikten sonra karabiberi ve tuzu dökün.

Not: Un çorbası için sos yapmak istiyorsanız, tereyağını tavaya alarak eritin. Üzerine kırmızı pul biber ekleyin. Ancak pul biberin yanmaması için ocağın üzerinde fazla bekletmemeye dikkat edin. Bu sosu, kaselere koyduğunuz çorbaların üzerine dökerek servis yapabilirsiniz.

