



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN ÇORBASI

<https://www.hurriyet.com.tr>

2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı et suyu
1 çay kaşığı tuz
4-5 su bardağı sıcak su
Sos için:
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane

Tencereye tereyağı ve zeytinyağı koyup erittikten sonra tepelene 2 yemek kaşığı unu ekliyoruz ve karıştırarak kavuruyoruz. Un ve yağ köpük köpük olduktan sonra içine sıcak suyu yavaş yavaş ilave edip sürekli karıştırıyoruz. Tencereye et suyu ile tuzu ekleyip karıştırın. Kaynamaya başladığında ocağın altını kısın ve 2-3 dakika daha piştikten sonra ocağı kapatın. Bir sos tavaında tereyağını eritin ve nane ekleyin. Hafif nane kokusu çıktığında ocağı kapatın. Çorbaları kaselere alın üzerine yağı gezdirerek servis edin.

