



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN ÇORBASI

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 tepeleme yemek kaşığı un
- 5 su bardağı sıcak tavuk suyu
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/4 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber

Üzeri için:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane(arzuya göre kırmızı biber de kullanabilirsiniz)

Tereyağı ve zeytinyağını derin bir tencereye alıp kızdırın.

Azar azar un ekleyip kısık ateşte kavurmaya başlayın.

Unu yakmadan kavurmaya ve hafif bir renk almasına dikkat edin.

Kavrulan una sıcak tavuk suyunu azar azar ekleyip topaklanmaması için bir el çırpıcısı yardımıyla hızlıca karıştırın.

Kaynamaya başlayan çorbayı tuz ve taze çekilmiş tane karabiber ilavesiyle tatlandırın.

Arzu ettiğiniz baharatlar olursa bu aşamada ekleyin.

Küçük bir sos tenceresi ya da tavaya aldığınız tereyağını kısık ateşte eritin.

Kuru nane ekleyip kokusu çıkana kadar karıştırın.

Servis kaselerine aldığınız sıcak çorbanın üzerine hazırladığınız naneli tereyağından gezdirip bekletmeden sevdiklerinizle paylaşın.

