



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

UN ÇORBASI

Malzemeler:

1 su bardađı un
6 adet orta boy domates
2 adet yumurta sarısı
2 orba kaşığı margarin
8-10 su bardađı su ya da et suyu
2 su bardađı süt
Tuz

Yapımı:

Domatesler rendelenir, bir tencereye aktarılır. Orta ateşte yağ eklemeyen salamsı kıvam alana kadar pişirilir. Bađka bir tencerede margarin ve un kavrulur. Un pembeleşince domates, et suyu ve tuz eklenir. Bir taşım kaynatılır. Yumurta sarıları ve süt iyice çırpılır, çorbadan 1 kepçe olarak ılıştırılır. Daha sonra çorbaya eklenir. Karıştırarak bir taşım daha kaynatılır. Sıcak servis yapılır.