



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

UN ÇORBASI

Malzeme:

3 çorba kaşığı tereyağı veya margarin

4 çorba kaşığı un

1 kg. soyulmuş domates

3 bardak et suyu

Sosu için:

1 çay kaşığı kırmızı pul biber

Yarım su bardağı sıvı yağ

1 çay kaşığı kuru nane

Yapılışı:

Tereyağında unu kavurun. Üzerine rendelenmiş domatesleri ve et suyunu ilâve edip kaynatın. Tuzunu ilâve edin.

Çorbayı karıştırarak 15 dakika kısık ateşte pişirin. Ayrı bir kaptaki sıvı yağın içerisine pul biberi ve kuru naneyi katıp kavurun. Çorbayı kâselere döktükten sonra üzerine sostan kaşıkla gezdirin. Afiyet olsun.