



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN ÇORBASI

Malzemesi:

2 bardak un

yarım bardak margarin

4 bardak su

1 çorba kaşığı domates salçası

1 fincan tereyağı

karabiber

Hazırlanışı:

Bir tencereye bir bardak un, yarım bardak margarin koyarak ateşte tahta kaşıkla sürekli karıştırın. Un kızarıp pembe bir renk alınca, 4 bardak kadar su ekleyin ve un topaklar oluşturmaması için sürekli karıştırın. Çorba kaynadıktan ve kıvamını bulduktan sonra ateşten indirin. Tavada tereyağı ve domates salçasını kızdırıp, karabiber ilave edin. Bu salçayı çorbanın üzerine dökerek servis yapın.