



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN ÇORBASI

2000 gram et ya da tavuk suyu (8 bardak)

60 gram margarin (3 çorba kaşığı)

110 gram un

1/4 çorba kaşığı kırmızı biber

Tuz

50 fındık büyüklüğünde ekmek

60 gram margarin (3 çorba kaşığı)

1 Bir tencereye 4 silme çorba kaşığı margarin ile iki çeyrek kahve fincanı un koyarak, un hafif sarımsı bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 5 dakika karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra buna, (16) ya da (17) numaralı reçetelerde tarif edildiği şekilde hazırlanmış 8 bardak et suyunu azar azar katmalı ve bir taraftan da telle hızlıca karıştırarak birbiriyle çırpmalı ve kapağını kapatarak 15 dakika kadar kaynatmalı ve kâseye almalıdır.

2 Sonra küçük bir kap içinde az kızdırılmış 2 silme çorba kaşığı yağı ateşten alarak, yarım çorba kaşığı kırmızı biber eklemeli sonra da kâsedeki çorbanın üstüne gezdirilmeli ve çorbayı servis yapmalıdır.