



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN ÇORBASI

8 bardak et suyu
80 gr margarin (4 çorba kaşığı)
110 gr un (2+1/2 kahve fincanı)
tuz
40 gr margarin (2 çorba kaşığı)
yarım çorba kaşığı kırmızı biber
30-40 adet fındık kadar kesilmiş ekmek
60 gr veletalin (3 çorba kaşığı)

Bir tencereye yağ koyup erittikten sonra un katarak 5 dakika kadar iyice kavurmalı, et suyunu azar azar katmalı, karıştırarak karıştırarak hallettirilmelidir. Sonra karışımı 15 dakika kaynatmalıdır.

Bir tavada margarin kızdırılmalı ve içine kırmızı biber katıldıktan sonra bu yağ tenceredeki çorbanın üzerine gezdirilmelidir. İstenirse, fındık büyüklüğünde doğranan ekmekleri doğrayıp veletalinle tavada kızartıp gevrettikten sonra bir tabağa koymalı ve çorba tabağa alınarak 8-10 tanesi kaşıkla çorbaya katılmalıdır.
