



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## UN ÇORBASI

Bir tencereye, istenildiği kadar un ile bir miktar yağ (meselâ 300 gram una 100 gram yağ) koyarak ateşte tahta kaşıkla, devamlı karıştırmalı. Un kızarıp pembe bir renk alınca, tahminen iki litre kadar su ilâve ve unun topaklar meydana getirmemesi için mütemadiyen karıştırıp çorba kaynadıktan ve kıvamını bulduktan sonra, ateşten indirmelidir. Tavada tereyağında domates peltesi yakılıp, meydana gelen koyu kırmızı salçaya, biraz da kara biber koyarak çorbaya, daire biçiminde dökmelidir.

Not: Bu çorba ile, tava ekmeği ve tulum peyniri de pek hoş arkadaş olur. Un bulamacıyla, yağdan ibaret basit bir çorbadır. Lâkin, hamur cinsinden olmakla, besleyici ve şişmanlatıcıdır.

---