



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN ÇORBASI

2 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı un
1 çay bardağı süt
4 su bardağı et suyu
1 çorba kaşığı tereyağı
Kırmızıbiber
Tuz

Margarini eritin, yavaş yavaş unu ilave edin. Sütü ilave edin. Beş dakika daha kavurun. Soğuk suyu ilave edin. Unun topaklanmaması için sürekli karıştırarak pişirin. Tuzunu ayarlayın. Küçük bir tavada tereyağını eritin, kırmızıbiberi yağda kavurun. Çorbanın üzerine gezdirip servis yapın.