



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN ÇORBASI

MALZEMESİ:

1 su bardağı un,
8 su bardağı su (veya et suyu)
6 çorba kaşığı tereyağı
3 yumurta sarısı
1 su bardağı süt
1 su bardağı domates suyu
Yeterince tuz, biber.

YAPILIŞI:

Bir tencere içinde yağ ve unu bir iki dakika süreyle kavurunuz. Suyu ılıttıktan sonra domates suyuyla karıştırıp ağır ağır yağ un karışımının üzerine dökünüz. Dökerken devamlı aynı yöne karıştırmayı ihmal etmeyiniz. 10 dakika pişirdikten sonra tuzunu, biberini ilave ediniz. Ayrı bir yerde yumurta sarılarını çatalla çırpınız. Yumurtaların içine bir bardak kaynar sütü azar azar ilave ediniz. Elde ettiğiniz bu karışımı ateşin üzerindeki çorbanın içine ağır ağır dökünüz. Hepsini döktükten sonra bir taşım daha kaynatıp bütOnleştiriniz. Yanında önceden yağda veya fırında kızarttığınız küçük ekmelekle parçalarıyla sıcak sıcak ikram ediniz.
Not: isteyen üzerine kuru nane serpebilir.
