



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN ÇORBASI

6 Yemek Kaşığı Sana Klasik
3,5 Su Bardağı süt
3 Su Bardağı su
1 Su Bardağı un
1 Çay Kaşığı kırmızı toz biber
1 Çay Bardağı yoğurt
1 Tatlı Kaşığı tuz
2 Adet yumurta

4 çorba kaşığı sana klasik yağı eritin ve unu ekleyip kavurun. Daha sonra içine süt ve suyu ekleyip un çözülene kadar hızlıca karıştırın. Başka bir kapta yoğurt ve yumurtaların sarısını karıştırıp unlu karışımdan azar azar ilave ederek hepsini karıştırın. Tuzunu ilave edin. Bir taşım kaynatın. Kalan 2 kaşık sana klasik margarine kırmızı toz biberi ilave ederek ateşte kızdırın. Serviste çorba kaselerinin üzerine gezdirin. Arzuyla göre kuru nanede eklenebilir. Sıcak servis yapın.

Not: Yumurta ve yoğurt karışımına kesilmemesi için unlu karışımdan az az ilave ederek ikisininde ısıyı aynı hale getirilir. Koyu olursa kıvam için sıcak su veya süt ilave edilir.