



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN ÇORBASI

- 1 soğan
- 2 orba kaşığı un
- 1 yumurta sarısı
- 2 orba kaşığı yoğurt
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 6 su bardaęı su

Tencerede rendelenmiş soğanı ve tereyağını kavurun. Suyunu da ekleyip kaynatın. zerine ayrı bir yerde yumurta sarısı, yoğurt ve unu iyice çırpıp ekleyin. Tenceredeki suyun içinden biraz üzerine döküp ılıştırın. Daha sonra çorbanın içine boşaltıp 10 dakika kaynatın. Kıyılmış dereotunu içine katıp karıştırın ve sıcak servis yapın. İsteyen bu çorbaya soğan kavurmadan da yapabilir.