UN ÇORBASI

1,5 fincan un
3 kaşık tereyağı
8 bardak su veya et suyu
1 bardak süt
Tuz
3 yumurtanın sarısı

Tereyağı içinde yakmadan unu kavurun. Sonra buna azar azar su veya et suyunu ilave edin. Tuzu da atarak kaynamaya bırakın. Ateşten indirmeden diğer tarafta sütle, yumurtaları telle iyice çırpın. Pişmekte olan çorbaya karıştırarak katın. Kaynama kıvama gelince ateşten indirin. Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:87495 • adı:UN ÇORBASI • gönderen:pişiren kadın • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:12