



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN ÇORBASI

2.5 Çorba Kaşığı Mısır unu
1 Tatlı Kaşığı Domates Salçası
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Adet Et Bulyon
2 Diş Sarımsak
İsteğe Bağlı Su
1 Tutam Tuz
1 Tutam Pulbiber
1 Tutam Nane

Tencereye tereyağının yarısını ve mısır ununu koyup kavuralım. Et bulyon ve sıcak su ilave edip karıştıralım. Tuz ekleyip kaynamaya bırakalım. Sosu için tavada tereyağının kalan yarısını eritem. Salça ve rendelenmiş sarımsak ilave edelim. Pul biber ve nane de ekleyip karıştıralım. Kıvamını açmak için az sıcak su ekleyelim. Çorbayı koyu kıvama gelince kısık ateşte kaynatalım. Üzerine sos gezdirerek servis yapalım.