



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN ÇORBASI

- 1 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı un
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 4 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı nane
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

1 adet yumurta, 2 çorba kaşığı un ve 3 çorba kaşığı yoğurdu mikserle karıştırın. Bu karışımı tencereye alın. 4 su bardağı suyu ilave edin. 1 çorba kaşığı nane ve tuzu ekleyin. Birkaç dakika kaynattıktan sonra tencereyi ocaktan alın. Küçük bir tavada tereyağını eritin. 1 tatlı kaşığı kırmızıbiberi ekleyin. Çorbanın üzerine döküp, sıcak olarak servis yapın.