



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN ÇORBASI

- 4 orba kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı kekik, kırmızı pul biber, nane
- 1 soğan
- 1 yumurta sarısı
- 4 orba kaşığı yoğurt
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 6 su bardağı su
- 5 orba kaşığı zeytinyağı

Tencerede rendelenmiş soğanı ve tereyağını kavurun. Suyunu da ekleyip kaynatın. Üzerine ayrı bir yerde yumurta sarısını, yoğurdu 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 çorbayı soğan kavurmadan da yapabilir. Üzerine ekmekleri küp doğrayıp, zeytinyağında ve baharatlarla kavurup ekleyin.
