



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

10 su bardağı et suyu
4 yemek kaşığı un
4 yemek kaşığı tereyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Garnitür için:
3 dilim ekmek
3 yemek kaşığı tereyağı

Çorba tenceresinde yağ ve un sararıncaya kadar kavrulur.
Soğuk et suyu hızla karıştırmak suretiyle ilave edilir.
Tuz atılarak kapak kapatılır ve 15 dakika pişmeye bırakılır.
Boza kıvamına gelince servis kaselerine alınır.
Sıcak olarak servis yapılmalıdır.
Garnitürü için ekmekler kare kare şeklinde doğranır.
Kızgın yağda kızartılır.
Çorba ile birlikte servis yapılır.

Not: İstenirse 5 domates küp şeklinde doğranarak hazırlandıktan sonra ayrı bir tavada pişirilerek çorbaya ilave edilebilir. Domates yerine tepeleme dolu 2 yemek kaşığı domates salçası, yağla un kavrulduktan sonra eklenmek suretiyle de hazırlanabilir.



