



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UN KAVURMA ÇORBA (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

Tahsin Altın
Sivrihisar Folkloru

1 su bardağı un
2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı su

Önce tencereye yağ konur. Yavaş yavaş karıştırarak un ilave edilir. Azar azar soğuk su katılır ve bir taraftan kaşıkla karıştırılır. Topaklanma olmamasına dikkat edilir. Fazla koyu olursa arzu edilen miktarda soğuk su ilave edilir. Sıcak olarak tabaklara konan çorba, üzerine tereyağından az miktarda konur. İsteğe göre pul biber ve kuru nane eklenir.