



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## UNLU ŐEHRIYE ÇORBASI

Sema Murtezaođlu

- 1 orba Kaşığı Tereyağı
- 1 orba Kaşığı Un
- 1 orba Kaşığı Salça
- 2 ay Bardađı Tel Őehriye
- 1 Adet Sođan
- 1.5 Lt. Su
- 1 Tatlı Kaşığı Nane
- 2 ay Kaşığı Tuz

Tencereye tereyağını ve unu koyup biraz kavuralım. Ardından salçayı ekleyelim ve kavurmaya devam edelim. 1-2 dakika sonra soğuk suyu ilave edip blender yardımıyla iyice karıştıralım. Su kaynamaya başlayınca bütün olarak soğanı ve Őehriyeyi ilave edip 10-15 dakika pişirelim. Ocağın altını kapattıktan sonra soğanı tencereden çıkaralım; tuzu ve naneyi serpiştirip servis yapalım.