



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YULAF ÇORBASI

Kullanılacak malzeme (1 kişilik):

1 çorba kaşığı tereyağı,
1 çorba kaşığı yulaf unu,
2 bardak su,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Bir kuşaneye yağ konur ve kap orta ısıya ateşe oturtulur. Yağ hafif surette kızmaya başlayınca kaynar su sicim gibi ince akıtılarak kızgın yağa yedirilir. Tenceredeki yağlı su kaynayıncaya tahta kaşıkla çabuk çabuk karıştırılırken yulaf unu serpiştirilerek buna yedirilir. Sonra topaklanmasını önlemek için devamlı surette karıştırılarak çorba yarım saat kadar çok hafif ateşte pişirilir. Bu sürenin sonunda kuşane ateşten indirilir ve içindeki, çorba kâsesine boşaltıldıktan sonra öylece servis yapılır.
