



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

HALSE ÇORBASI



1 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
6 su bardağı et suyu

- # Kuru soğan rendelenir. Tencereye tereyağı konur. Orta ateşe yerleştirilir.
- # Tereyağı eriyince soğan atılır. Rengi değişene kadar kavrulur.
- # Un, tuz ve soğuk et suyu bırakılır. Bir çırpıcıyla sürekli karıştırarak bir taşım kaynatılır.
- # Ateş kısılır. Karıştırmadan 5 dakika daha pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Halse çorbası Çanakkale Bozcaada'ya özgüdür.