



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

## UN ÇORBASI



- 1 Su bardağı un
- 1 Çorba kaşığı tereyağı
- 6 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 3 Adet orta boy domates
- 1 Su bardağı süt
- 1 Adet yumurta
- 10 Su bardağı et suyu ya da su
- 2 Tatlı kaşığı tuz

- # Öncelikle domates rendenin ince kısmı ile rendelenir, süzgeçten geçirilir, kalan posası atılır.
- # Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşe yerleştirilir, yağ kızınca elenmiş un katılır ve sürekli karıştırılarak pembe renk alana kadar kavrulur.
- # Un kavrulunca, ocak kapatılır, bu arada süt ve yumurta çırpılarak sırası gelince kullanmak için hazır edilir.
- # İlimiş, kavrulmuş unun üzerine hazırlanan domates suyu eklenir, karıştırılır, ocak tekrar yakılır.
- # Üzerine hemen, sütlü yumurta eklenir ve karıştırmaya devam edilir.
- # Çorba tam ısınmadan et suyu ya da su eklenir, dibi tutmaması için karıştırarak kaynatılır.
- # Tuzu ilave edilir, 1 - 2 dakika daha pişirilir, servise sıcak olarak sunulur.

**Not:** Et suyu ya da su miktarı önce fazla gibi görünebilir. Çorba kaynadıkça kıvamını alır.