

Un Çorbası

Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 4 su bardağı su veya et suyu
- 1 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)

Üzeri için:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Yapılışı:

1. Unu Kavurma:

- Tereyağını bir tencerede eritip unu ekleyerek kısık ateşte rengi hafif dönene kadar kavurun.

2. Çorbayı Pişirme:

- Üzerine yavaş yavaş su veya et suyunu ekleyerek sürekli karıştırın.
- Kaynadıktan sonra sütü ekleyip 5 dakika daha kaynatın.
- Tuz ve karabiber ekleyerek karıştırın.

3. Servis:

- Küçük bir tavada tereyağını eritip kırmızı toz biber ekleyin.
- Çorbanın üzerine gezdirerek sıcak servis yapın.

>> **İpucu:** Daha kıvamlı bir çorba için unu kavururken 1 yemek kaşığı nişasta ekleyebilirsiniz. Çorbanın içine sarımsak ekleyerek lezzetini artırabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı