

# Eskişehir Miyane Çorbası

Toplam 26 dk

Hazırlama • Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~190 kcal

Açılış 4/10

Eskişehir miyane çorbası tereyağında kavrulmuş unu tavuk suyuyla açarak limonla bitiren sade Anadolu çorbasıdır.

## Malzemeler

- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1.5 kahve fincanı Un
- 4 su bardağı Tavuk suyu
- 1 adet Limon
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

- Tereyağı tencerede eritin.
- Unu ekleyip 4 dakika açılışta kavurun.
- Tavuk suyunu azar azar ekleyip çirpik kalmaması için sürekli karıştırın.
- Çorbayı 10 dakika kısık ateşte kaynatın.
- Tuz, karabiber ve limon suyuyla sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tavuk suyunu yavaş ekleyin, kavrulmuş un pürüzsüz açılır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Limon suyu ve karabiberle sıcak kaselerde servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt